This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

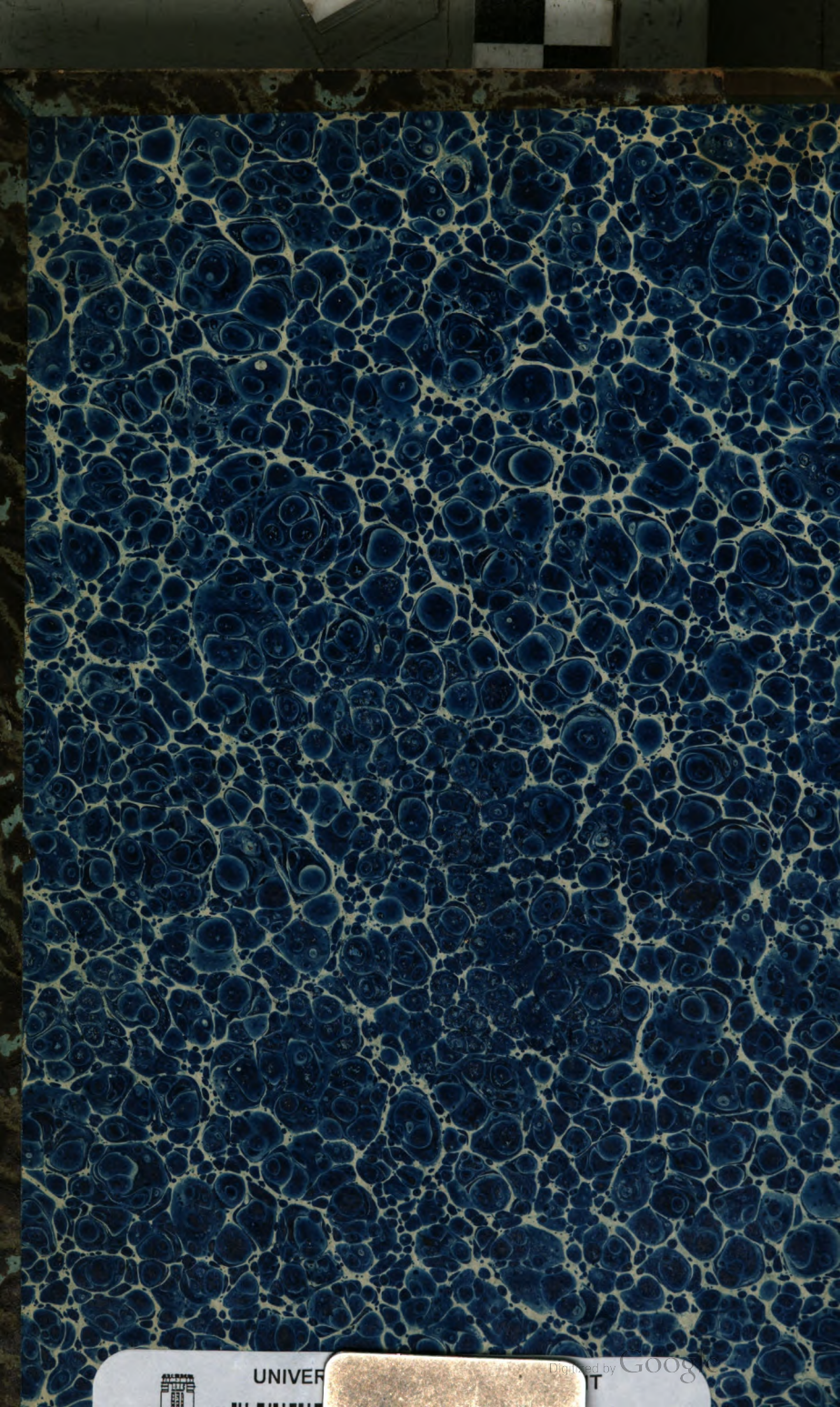
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`


UNIVER
T
Digitized by Google

H.N.914

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

L'ÉCONOMIE
RURALE
DE COLUMELLE.

Digitized by Google

Digitized by Google

TRADUCTION

D'ANCIENS

OUVRAGES LATINS

RELATIFS A L'AGRICULTURE

ET A LA

MÉDECINE VÉTÉRINAIRE,

AVEC DES NOTES:

Par M. SABOUREUX DE LA BONNETRIE, Ecuyer, Avocat au Parlement, & Docteur Aggrégé de la Faculté des Droits en l'Université de Paris.

TOME TROISIEME,

CONTENANT

L'ÉCONOMIE RURALE DE COLUMELLE.

A PARIS,

Chez P. FR. DIDOT, le jeune, Libraire, Quai des Auguſtins.

M. DCC. LXXII.

Avec Approbation, & Privilege du Roi.

Digitized by Google

Digitized by Google

L'ÉCONOMIE RURALE

DE L. JUNIUS MODERATUS COLUMELLE.

LIVRE PREMIER.

PRÉFACE

A PUBLIUS SILVINUS.

J'ENTENDS ſouvent les perſonnages les plus diſtingués de notre Ville, accuſer tantôt la ſtérilité des terres, tantôt l'intempérie de l'air, comme ſi l'une ou l'autre de ces deux cauſes portoit depuis très-longtemps préjudice aux fruits de la terre; j'en entends même quelques-uns qui ſemblent vou-

Digitized by Google

loir adoucir ces plaintes, en alléguant la raiſon ſur laquelle ils les fondent, raiſon priſe dans l'opinion où ils ſont, que la trop grande fertilité que la terre a montrée pendant les premiers ſiecles, l'a fatiguée & épuiſée au point qu'elle ne peut plus fournir aux mortels leur nourriture, avec la même profuſion qu'elle le faiſoit autrefois. Mais je tiens pour certain, Publius Silvinus, que cette raiſon n'eſt nullement fondée, tant parce que c'eſt un crime de s'imaginer que la nature de la terre, douée par le premier Créateur du monde d'une fécondité éternelle, puiſſe ſe trouver accablée par la ſtérilité, comme par une eſpece de maladie à laquelle elle ſoit ſujette; que parce qu'il n'eſt pas d'un homme raiſonnable de penſer qu'elle ſoit vieillie à l'exemple de l'homme, elle qui a reçu en partage, ainſi que la Divinité, une jeuneſſe éternelle (1), & que l'on nomme la mere commune de tous les Êtres, comme les ayant tous produits de tout temps, & devant également les produire par la ſuite. Convaincu de ces vérités, je ne penſe pas que nous devions attribuer les maux dont nous nous plaignons à l'intempé-

(1) Entre les Philoſophes anciens, il y en avoit, tels que les Epicuriens, qui croyoient que le monde avoit eu un commencement & qu'il devoit avoir une fin, & qui, conſéquemment à cette idée, le croyoient ſuſceptible de vieilleſſe; d'autres étoient dans l'opinion qu'il étoit éternel. Cette opinion, embraſſée par Ariſtote, paroît être celle de notre Auteur.

Digitized by Google

rie de l'air, mais bien plutôt à notre faute, que je fais consister en ce que nous avons abandonné le soin de nos terres (comme si elles étoient coupables de quelque crime à notre égard) au pire de tous nos esclaves, à un véritable bourreau, au lieu que les personnes les plus respectables parmi nos Ancêtres, ne rougissoient point d'en prendre soin par eux-mêmes. Rien n'est en effet égal à ma surprise, quand je considere d'un côté que ceux qui veulent apprendre à bien parler, choisissent un Orateur dont l'éloquence puisse leur servir de modele; que ceux qui veulent s'enfoncer dans les regles du calcul & des mesures, s'attachent à un Maître de cet Art, qui a tant d'attraits pour eux; que ceux qui veulent s'appliquer à la danse & à la musique, cherchent, avec le plus grand soin, un Maître de chant, ainsi qu'un Maître de graces; de même que ceux qui veulent bâtir, appellent à leur secours des Ouvriers & des Architectes; que ceux qui veulent mettre des Vaisseaux en mer, les confient à des gens qui les sachent gouverner; que ceux qui ont une guerre à entreprendre, donnent toute leur confiance à des gens versés dans le métier des armes; & pour tout dire en un mot, quand je considere que chacun se fait diriger par le meilleur Maître qu'il peut trouver dans le genre d'étude auquel il veut s'appliquer, & qu'enfin chacun choisit dans la classe des gens sages un guide pour se former l'esprit, & prendre de lui des leçons de vertu, au lieu que d'un

Digitized by Google

autre côté l'Art qui, ſans contredit, eſt celui qui tient de plus près à la ſageſſe, & qui a la plus grande affinité avec elle, (je veux dire l'Economie rurale) eſt le ſeul de tous les Arts qui n'ait ni diſciples qui l'apprennent, ni Maîtres qui l'enſeignent. Car non-ſeulement j'ai oui-dire, mais j'ai vû de mes propres yeux, qu'il y a de nos jours des Ecoles de Rhéteurs, & comme je diſois tout-à-l'heure, de Géometres & de Muſiciens, qu'il y a même (ce qui eſt encore plus ſurprenant) des boutiques où l'on fait profeſſion des vices les plus mépriſables, en y enſeignant la maniere d'apprêter les nourritures de la façon la plus propre à flatter la gourmandiſe, d'ordonner un repas avec le plus grand luxe, d'ajuſter les cheveux & de parer les têtes; au lieu que je n'ai jamais connu de gens qui fiſſent profeſſion d'enſeigner l'Agriculture, ni de l'étudier : quoique néanmoins, quand il n'y auroit pas dans la Ville de Profeſſeurs pour les Arts dont je viens de parler, la République n'en ſeroit pas moins floriſſante, qu'elle ne l'étoit chez les anciens qui ne les connoiſſoient pas. En effet, les Villes ont été autrefois aſſez heureuſes, & elles ne le ſeroient pas moins par la ſuite, ſans ces Ecoles dans leſquelles on ſe forme aux exercices du corps, & même ſans celles dans leſquelles on acquiert le talent de la plaidoirie; au lieu qu'il eſt évident que les hommes ne peuvent ni ſubſiſter, ni ſe procurer leur nourriture ſans Agriculteurs.

Digitized by Google

C'eſt ce qui fait que ce que nous voyons de nos jours tient preſque du prodige, je veux dire que l'objet le plus intéreſſant pour nos corps, & le plus utile à la vie, ſoit préciſément celui qui eſt encore le plus éloigné de ſa perfection, & que la voie la plus innocente pour augmenter ſon patrimoine, ait toujours été la plus négligée. Car il faut avouer que tous les autres moyens de le faire ſont, pour ainſi dire, oppoſés & contraires à la juſtice; à moins que nous ne nous figurions qu'il y ait plus de juſtice à nous enrichir par la voie de la guerre, dont il ne peut nous revenir aucun profit qui ne ſoit teint de ſang, & qui ne cauſe, en nous enrichiſſant, quelque dommage à nos ſemblables: les haſards de la mer & les riſques du commerce, auront-ils plus d'attraits aux yeux de ceux qui pourroient avoir de l'averſion pour la guerre, & l'homme, tout animal terreſtre qu'il eſt, oſera-t-il braver toutes les Loix de la Nature pour ſe confier aux flots, en s'expoſant à ſervir de jouet à la fureur des vents & de la mer, & à demeurer continuellement exilé de ſa patrie, comme un oiſeau étranger qui parcourt des terres inconnues? où bien donnera-t-on la préférence ſur ces profeſſions à celle de l'uſure, ce crime dont l'odieux ſaute aux yeux même de ceux qu'il ſemble ſecourir pour le moment? mais certainement on ne peut pas non plus regarder comme préférable cette profeſſion que nos an-

Digitized by Google

ciens traitoient d'enragée (2), & dont tout le mérite consiste à aboyer contre les gens les plus riches, profession qui n'est, à proprement parler, qu'un brigandage exercé tant contre les innocens qu'en faveur des coupables, & dont nos Ancêtres ne faisoient aucun cas, bien différens de nous qui l'avons laissé s'introduire jusques dans l'enceinte de la Ville, & au milieu même du Barreau : regarderai-je comme plus honnêtes les espérances illusoires de ce flatteur intéressé, qui, rodant aux portes des gens puissans, est souvent réduit à se tenir aux écoutes dans une anti-chambre, pour deviner si son Patron est encore endormi, & à qui des valets daignent à peine répondre, au cas qu'il s'avise de demander des nouvelles de ce qui se passe dans la chambre ? croirai-je que je trouverai plus de félicité à m'exposer aux rebuts d'un esclave enchaîné à la garde d'une porte (3), & à me morfondre souvent jusques bien avant dans la nuit devant cette porte sourde à mes instances les plus vives, & cela pour acheter au prix de l'esclavage le plus affreux, & le plus humiliant,

(2) C'est ainsi que nous croyons pouvoir traduire en notre Langue le mot de *Caninum*, par lequel les anciens peignoient la méchanceté des Orateurs. Plaute fait dire à un de ses Acteurs dans les Menechmes : sçavez-vous pourquoi les Grecs traitoient Hecube de Chienne ? c'est qu'elle médisoit de tout le monde.

(3) Chez les Romains les Portiers étoient des esclaves que

Digitized by Google

l'honneur des Faiſceaux (4) & l'autorité, que je n'obtiendrai cependant qu'en prodiguant encore en outre tout mon patrimoine; puiſque les honneurs ne ſont jamais la récompenſe d'un eſclavage infructueux pour le Patron, & qu'on ne peut ſe flatter de les obtenir qu'à force de préſens? Si donc les honnêtes gens doivent fuir ces voies d'accroître leur fortune, & toutes autres ſemblables, il n'en reſte plus, comme je l'ai annoncé, qu'une ſeule qui puiſſe être regardée comme noble & honnête; & cette voie, c'eſt l'Agriculture. Au reſte, quand même les préceptes de cet Art ne ſeroient mis à exécution, comme autrefois, qu'imprudemment, & par des gens ignorans, pourvu toutefois qu'ils fuſſent propriétaires des terres qu'ils cultive-

---

l'on enchaînoit à la porte, comme nos chiens de baſſe-cour, pour qu'ils ne puſſent pas s'écarter de leur poſte. Ovide le dit expreſſément dans le premier Livre des Amours :

Janitor (indignum) durâ religate catenâ.

(4) Les Faiſceaux étoient des paquets de verges, au milieu deſquelles étoit enveloppée une hache, dont le fer ſurmontoit les verges. On les portoit devant les Conſuls, les Proconſuls, les Gouverneurs de Province & les Préteurs, autant par honneur, que pour inſpirer la terreur. Effectivement ces Magiſtrats pouvoient ordonner dans l'occaſion aux Licteurs qui les portoient de s'en ſervir, auquel cas, ceux-ci délioient la hache pour en frapper le condamné, après l'avoir battu de verges. Les Conſuls, comme les premiers Magiſtrats de la République, étoient précédés de douze de ces Licteurs, au lieu que les autres Magiſtrats que nous avons nommés, n'en avoient que ſix.

Digitized by Google

roient, l'Economie rurale tourneroit moins à leur perte qu'elle ne fait, parce que leur application les dédommageroit en beaucoup d'occasions des torts que pourroit leur causer leur ignorance, & que leur intérêt personnel s'y trouvant attaché, ils craindroient de passer toute leur vie pour des gens imprudens dans leurs propres affaires; d'où il résulteroit que cette crainte, en augmentant en eux le desir d'apprendre, les conduiroit infailliblement à une connoissance parfaite de l'Agriculture. Mais pour le présent nous ne daignons pas cultiver par nous-mêmes nos terres, & nous regardons comme fort peu important d'avoir un Métayer qui soit très-instruit, ou qui ait du moins (s'il est ignorant) l'esprit & la vigueur nécessaires pour apprendre en peu de temps ce qu'il ignore. Car si c'est un homme riche qui achete un fond de terre, il y relegue le plus énervé de ses valets, ou de ses porteurs, & celui qui est le plus cassé par les années, quoique l'ouvrage auquel il le destine dès-lors, demande dans la personne qui en est chargée non-seulement de la science, mais encore un âge vert, joint à la force du corps suffisante pour en soutenir les travaux; si au contraire c'est un homme d'une fortune médiocre qui fasse cet achat, il met à la tête de toute la besogne un homme à gages, qui n'est plus en état de gagner sa vie par ses journées, ni d'apporter aucun profit à son maître par son travail, & qui n'a pas les premieres notions

Digitized by Google

de l'adminiſtration qu'on lui confie. Quand j'examine une pareille conduite, & que je réfléchis ſur la turpitude avec laquelle tout le monde a abandonné l'Agriculture d'un commun accord, ou que je cherche en moi-même les raiſons qui l'ont pû faire paſſer de mode, il m'arrive ſouvent d'être dans l'appréhenſion, que les honnêtes gens n'en ſoient venus au point de la regarder, en quelque façon, comme une profeſſion criminelle & honteuſe, ou au moins humiliante. Mais d'un autre côté, quand une foule de monumens conſignés dans nos Auteurs, me rappelle que nos anciens ſe ſont toujours fait gloire de s'adonner à l'Agriculture; qu'un Quintius Cincinnatus (5),

(5) Les Auteurs racontent que ce L. Quintius Cincinnatus étoit occupé à labourer ſes quatre *Jugera* de terre, & nud, lorſqu'on vint lui apporter la nouvelle de ſon élévation à la Dictature, de façon même qu'on fut obligé de lui ordonner de prendre ſa toge, pour recevoir, dans un état décent, les ordres du Sénat & du peuple Romain; que, lorſqu'il fut habillé, les Députés le ſaluerent en qualité de Dictateur, & l'emmenerent à la Ville; que dès le lendemain il partit à la tête des Romains, à qui il avoit ordonné de prendre les armes, & commença ſes diſpoſitions pour attaquer les Eques, qui tenoient aſſiégé le Conſul L. Minucius dans ſon camp; que le matin ſuivant, il les vainquit & les fit paſſer ſous le joug; qu'enfin il vouloit dès-lors quitter la Dictature qu'il pouvoit garder ſix mois, mais qu'une affaire étrangere à celle-ci demandant encore ſes ſoins, il ne la quitta que le ſeizieme jour depuis ſa création.

Digitized by Google

par exemple, ce Libérateur d'un Conſul (6) aſſiégé avec ſon armée, avoit eté tiré de la charrue pour prendre la Dictature (7); qu'après la glorieuſe opération qu'il fit en cette occaſion, il avoit quitté les Faiſceaux (4) de la Magiſtrature, & les avoit remis après ſa victoire avec plus d'empreſſement, qu'il n'en avoit montré en les acceptant en qualité de Général d'Armée, & cela pour retourner à ſes mêmes bœufs qu'il avoit quittés, & reprendre la culture du petit héritage de quatre *Jugera* de terre qu'il tenoit de ſes Ancêtres (8);

---

(6) Voy. la Note 11 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron, Liv. III.

(7) La Dictature étoit une Magiſtrature extraordinaire, à laquelle on n'avoit recours à Rome, que lorſque la Ville étoit menacée de quelque grand danger. On l'appelloit ainſi du mot *Dicere* ou de celui de *Dictare*, ſoit parce que ce Magiſtrat étoit *nommé* par un des Conſuls en exercice pendant la nuit, ſoit parce qu'il avoit le droit ſouverain de *commander* à tout le monde, raiſon pour laquelle on l'appelloit encore *Maître du Peuple*. On ne pouvoit choiſir pour Dictateur qu'un perſonnage Conſulaire, & cette Magiſtrature ne duroit que ſix mois. Il étoit défendu à un Dictateur d'aller à cheval, ſoit parce que, les gens de pied formant les meilleures troupes, on ne vouloit pas qu'il en quittât le commandement, ſoit parce que ſon autorité reſſemblant déja trop à celle d'un Roi, on voulut qu'il eût un privilege de moins que les autres Citoyens.

(8) Valere Maxime 4, 9, dit qu'il en poſſédoit ſept dans

Digitized by Google

qu'un C. Fabricius (9), & un Curius Dentatus (10), l'un après avoir chaſſé Pirrhus (11) des frontieres de l'Italie, l'autre après avoir ſubjugué les Sabins, cultiverent eux-mêmes les ſept *Jugera* de terres conquiſes ſur les ennemis, qu'ils avoient reçus pour leur portion, à l'égal de tous les autres citoyens, avec autant d'induſtrie, qu'ils avoient mis de bravoure à les conquérir; qu'en un mot, pour ne pas citer ici hors de ſaiſon les exemples de tous ceux qui ſont dans le même cas, tant d'autres Généraux Romains des plus il-

---

l'origine, mais qu'il en avoit perdu trois en s'engageant pour un ami.

(9) C'étoit ce Conſul Romain qui, faiſant la guerre à Pirrhus, fit enchaîner le Médecin de ce Prince, qui lui avoit offert de tuer ſon maître, & le lui envoya.

(10) Ce Conſul fit la guerre aux Samnites, aux Sabins & aux Lucaniens, & triompha de ces trois peuples, ainſi que de Pirrhus qu'il chaſſa de Tarente. L'hiſtoire raconte que, comme il étoit à la campagne aſſis au coin de ſon feu, les Samnites vinrent lui offrir une quantité d'or conſidérable, mais qu'il mépriſa leurs offres, & leur fit cette réponſe magnifique: qu'il n'étoit point ſenſible au plaiſir de poſſéder de l'or, mais à la gloire de commander à ceux qui en poſſédoient.

(11) C'étoit un Roi des Epirotes, deſcendant d'Achille par ſa mere, & d'Hercule par ſon pere. Ce Prince qui méditoit la conquête de l'Univers, conſulta Apollon ſur la guerre qu'il vouloit faire aux Romains, dont la puiſſance lui faiſoit ombrage, & ayant interprété à ſon avantage la réponſe équivoque qu'il en avoit reçu, il commença à ſe meſurer avec eux, en s'alliant aux Habitans de Tarente contre eux.

Digitized by Google

luſtres, ſe ſont toujours également diſtingués, ſoit en défendant, ſoit en cultivant les terres qu'ils avoient ou conquiſes, ou reçues de leurs peres; je juge dès-lors que ce n'eſt que le luxe & la molleſſe de notre ſiecle qui a banni ces anciens uſages, & avec eux la ſeule façon de vivre qui fût vraiment digne de l'homme. En effet, tous tant que nous ſommes chefs de famille, après avoir renoncé à la faulx & à la charrue, nous nous ſommes établis peu-à-peu dans l'enceinte des villes (changement de mœurs dont M. Varron (12) ſe plaignoit dès l'âge de nos ayeux) & nous n'y faiſons plus uſage de nos mains, que pour applaudir ſur les Théâtres & dans les Cirques (13), au lieu de les employer à travailler dans les guérets ou dans les vignobles : ou bien nous y admirons avec enthouſiaſme les geſtes de ces efféminés, qui, par des mouvemens empruntés des femmes, contrefont pour tromper les yeux des ſpectateurs, un ſexe que la nature a refuſé aux hommes (14). Non

(12) Voy. la Pref. du Liv. 2. de l'Economie rurale de Varron.

(13) Les Romains appelloient *Cirque* toute enceinte deſtinée aux jeux publics, tels que la courſe, le pugilat, la lutte & la courſe des chevaux. C'eſt même de ce dernier exercice que leur venoit le nom de *Cirque*, parce que les chevaux y courroient autour d'une borne, *in circuitu*.

(14) Il eſt remarquable que cet ancien uſage de tromper non-ſeulement les yeux, mais encore les oreilles des Spectateurs par rapport au ſexe, ait ſubſiſté juſqu'à nos jours en Ita-

Digitized by Google

contens de cela, & afin d'être en état de nous livrer à la débauche, nous prenons des bains chauds pour chaſſer nos indigeſtions habituelles, ou bien nous provoquons des ſueurs forcées pour réveiller notre ſoif, & nous paſſons les nuits dans la débauche & dans l'yvreſſe, & les jours à jouer ou à dormir, nous eſtimant très-heureux de ne voir le Soleil ni au moment de ſon lever, ni à celui de ſon coucher (15). Auſſi notre mauvaiſe ſanté eſt-elle la ſuite funeſte de cette vie indolente, & nos jeunes gens ont le corps ſi lâche & ſi exténué, qu'il ſemble que la mort n'y doive apporter aucun changement. Certes, les vrais deſcendans de Romulus (16), exercés continuellement par les fatigues de la chaſſe, ainſi que par les travaux de la campagne, avoient le corps bien autrement robuſte, & ſupportoient bien plus aiſément dans l'occaſion le ſervice militaire, d'autant qu'ils étoient endurcis d'avance par les travaux auxquels ils s'adonnoient pendant la paix; auſſi donnoient-ils toujours la préférence aux Citoyens qui vivoient à la campagne, ſur ceux qui

---

lie, puiſque ce n'eſt que ſous le Pontificat du Pape actuel qu'a été proſcrite cette infâme opération, dont on faiſoit un commerce, pour ſe procurer des êtres dans le genre de ceux dont parle ici Columelle.

(15) La fin de cette deſcription ſemble calquée ſur nos mœurs, au moins ſur celles de ce qu'on appelle le beau monde.

(16) Voy. la Note 27 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. II.

Digitized by Google

habitoient la ville, & de même qu'entre les premiers ils regardoient ceux qui reſtoient enfermés dans l'enclos des Métairies, comme étant plus pareſſeux que ceux qui travailloient au-dehors, ils croyoient auſſi que ceux qui ſe tranquilliſoient dans l'enceinte des Villes à l'abri des injures de l'air, étoient plus lâches que ceux qui cultivoient les campagnes, ou qui gouvernoient les travaux des Cultivateurs. Il eſt encore notoire qu'ils n'avoient établi l'uſage de tenir leurs aſſemblées les jours de marchés, qu'afin de ne s'occuper des affaires de la ville qu'une ſeule fois tous les neuf jours (17), & de pouvoir vaquer tous les autres jours à celles de la campagne. En effet, les premiers de la ville faiſoient alors leur réſidence à la campagne, ainſi que nous l'avons déja dit; & lorſqu'il étoit néceſſaire de tenir un conſeil pour les affaires publiques, on les faiſoit venir de leurs Métairies pour ſe trouver au Sénat (18). C'eſt même delà que ceux qui les alloient avertir portoient le nom de *Viatores* (19) : auſſi tant que le goût conſtant de cultiver ſes terres a

(17) Voy. la Note 1 de la Préf. de l'Economie rurale de Varron, Liv. II.

(18) C'étoit l'endroit où s'aſſembloient les Sénateurs. Voy. la Note 14 du Chap. IV. de l'Economie rurale de Varron, Liv. II.

(19) Meſſagers, ou coureurs, du mot *via*, qui veut dire, *chemin*; c'étoient des Officiers des Magiſtrats, comme les Licteurs, les Appariteurs, & autres ſemblables.

Digitized by Google

laiſſé ſubſiſter cet uſage, ces anciens Sabins Quirites, ainſi que les Romains nos Ancêtres ont toujours récolté, quoique à travers le fer & le feu, de plus amples moiſſons, toutes dévaſtées qu'elles fuſſent par les incurſions des ennemis, que celles que nous récoltons nous-même, quoiqu'une longue paix nous ait donné la faculté d'étendre les progrès de l'Agriculture. C'eſt ce qui fait que dans ce même Latium, & dans cette même terre de Saturne (20), où des Dieux avoient pris la peine d'enſeigner eux-mêmes l'Agriculture à leurs enfans, nous ſommes réduits aujourd'hui, pour nous empêcher de mourir de faim, à la néceſſité de traiter avec des Commiſſionnaires, pour nous faire apporter du bled des Provinces ſituées au-delà des mers, & à nous procurer des vendanges tirées des iſles Cyclades, ainſi que de la Bétique & de la Gaule. Et cela eſt d'autant moins ſurprenant, que c'eſt aujourd'hui une opinion généralement reçue, que l'Agriculture eſt un métier vil, & de nature à n'avoir beſoin d'aucun enſeignement pour être ſçû. Pour moi, quand je conſidere cet Art dans le grand, & que je l'enviſage comme formant, pour ainſi dire, un corps d'une vaſte étendue, ou que je deſcends dans le détail de toutes les parties qui en compoſent les membres, je crains de voir la fin de mes jours avant

(20) Voy. la Note 9 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. III.

Digitized by Google

d'avoir pû en acquérir la connoiſſance entiere. Quiconque en effet veut ſe donner pour avoir atteint la perfection de cet Art, doit avoir ſi bien pénétré la nature des choſes, & être ſi fort au fait de tous les climats différens, qu'il ſçache avec préciſion quelles ſont les choſes qui conviennent ou non à chaque contrée; qu'il ait préſent à ſa mémoire le moment du lever des aſtres & celui de leur coucher, pour ne pas commencer ſes travaux dans des temps où il ſera menacé de pluies ou de vents, & en perdre en conſéquence tout le fruit; qu'il examine avec attention la température de l'air & la marche des Saiſons dans l'année où il ſe trouve, d'autant qu'elles ne ſuivent point une regle invariable, puiſque l'Eté comme l'Hiver ne ſe préſentent point toutes les années ſous les mêmes formes, & que le Printemps n'eſt pas toujours pluvieux, ni l'Automne toujours humide : or je crois que perſonne ne peut prévoir toutes ces circonſtances ſans être doué d'une grande vivacité d'eſprit, & ſans avoir reçu l'éducation la plus recherchée. Il eſt encore donné à peu de perſonnes de diſcerner les différences des terres, & la propriété de chaque ſol, comme de ſçavoir ce que nous pouvons en attendre ou non. Car, à qui eſt-il jamais arrivé d'enviſager toutes les parties de cet Art, au point de ne pas rencontrer de difficulté par rapport à l'emploi de ſes terres, & à la pratique des labours, ou de connoître à fond toutes les eſpeces

eſpeces de terre même les plus diſſemblables, quand il s'en trouve qui trompent l'homme le plus attentif, les unes par leur couleur, les autres par leur qualité; par leur couleur, puiſqu'il y a des pays où la terre noire, que l'on appelle *pulla*, eſt bonne, comme dans la Campania, & d'autres où la rouge eſt graſſe & réuſſit mieux; par leur qualité, puiſqu'il y en a (comme dans la Numidie en Afrique) où le ſable, réduit en pouſſiere, l'emporte par ſa fécondité ſur la terre la plus forte, au lieu qu'en Aſie & en Myſie la terre compacte & viſqueuſe, eſt celle qui eſt la plus fertile? A qui eſt-il encore jamais arrivé de juger à l'inſpection des terres, telles qu'elles ſoient, ce que ne comporte pas une colline ou une pleine campagne, un terrein cultivé ou des bruyeres, un ſol humide & fertile en herbes ou une terre ſeche & mauvaiſe; comme d'avoir toutes les connoiſſances relatives, ſoit à la plantation & à l'entretien des arbres & des vignes, dont on peut compter une infinité d'eſpeces, ſoit à l'acquiſition & à la conſervation des béſtiaux, puiſqu'enfin nous avons fait de ce dernier objet une partie de l'Agriculture, quoique dans la réalité ce ſoit un Art qui en eſt très-diſtinct? Mais cet Art lui-même ne renferme-t-il pas pluſieurs parties, puiſqu'il faut s'y prendre autrement pour les chevaux, que pour les bœufs & pour les brebis; & qu'à ne conſidérer que ce dernier bétail, les brebis de Tarentum demandent d'autres ſoins,

Digitized by Google

que celles dont la laine eſt groſſiere ? Il en eſt de même des chevres, qui demandent des ſoins qui leur ſont particuliers : encore doit-on mettre de la différence, dans la façon de les ſoigner, entre celles qui ſont ſans cornes & qui ont peu de poil, & celles qui ont des cornes & beaucoup de poil, telles que celles de Cilicie. Quelle différence n'y a-t-il pas auſſi, par rapport à la pâture de ces animaux, entre celui qui prend ſoin des truies quand elles ſont pleines, & le Porcher qui mene paître les porcs ; comme entre les truies pelées, & celles qui ont beaucoup de ſoie, dont les unes exigent un climat, une éducation, & des ſoins tous différens des autres ? Et enfin, pour ne pas nous en tenir aux beſtiaux, dans la claſſe deſquels ſont compriſes les volailles qu'on éleve dans les cours, & les abeilles, qui eſt-ce qui a jamais aſſez étudié tous les objets que nous avons détaillés, pour connoître toutes les façons de greffer ou de tailler les arbres, & toutes les cultures différentes que demandent les fruits & les légumes, de même que pour donner utilement ſes ſoins à tant d'eſpeces de fleurs, telles que les roſes ; quand nous voyons au contraire que preſque tout le monde néglige des objets beaucoup plus importans ? Ce n'eſt pas au reſte que pluſieurs perſonnes n'aient déja commencé à retirer des revenus aſſez conſidérables de ces moindres objets. Je ne parle pas des prés ni des ſauſſayes, non plus que des genêts & des roſeaux, qui,

Digitized by Google

ſans demander de grands ſoins, ne peuvent cependant pas non plus s'en paſſer abſolument. Je n'ignore pas qu'après l'énumération que je viens de faire de tant de choſes, & d'objets ſi multipliés, ſi je prétens trouver dans le nombre de ceux qui s'adonnent aux travaux ruſtiques, un Agriculteur tel que je viens de le dépeindre, & tel que je le deſire, je mettrai dès-lors un obſtacle aux études des commençans, qui ſe trouvant effrayés par la variété des objets de cet Art, & par ſon immenſité, ne voudront plus tenter une entrepriſe, dans laquelle ils déſeſpéreront de pouvoir réuſſir. Quoiqu'il en ſoit, ce ſera toujours, ainſi que l'a déja très-bien dit M. Tullius (21) dans ſon Traité de l'Orateur, un projet raiſonnable dans ceux qui veulent rechercher les choſes les plus utiles au genre humain, & conſerver le ſouvenir des découvertes sûres, qui ont été faites avant eux, que celui de mettre tout en œuvre pour y parvenir. En effet, quand même nous n'aurions pas une force de génie ſupérieure, & que

(21) M. Tullius Cicéron, le premier des Orateurs Romains, dont il nous eſt heureuſement parvenu un très-grand nombre d'Ouvrages : il avoit eu les plus grands Maîtres en tout genre. Un Philoſophe qui venoit de l'entendre déclamer en Grec à Athènes, s'écria qu'il ne doutoit point qu'il ne fît paſſer aux Latins la ſeule gloire qui reſtoit aux Grecs, celle de bien parler. On peut connoître une partie de ſa vie & de ſon Conſulat par ſes Ouvrages. Il fut une des victimes des proſcriptions.

Digitized by Google

nous ſerions privés de la reſſource que l'on trouve dans la connoiſſance des Beaux-Arts, nous ne devons pas pour cela nous laiſſer abattre, & croupir dans l'oiſiveté, mais nous devons plutôt pourſuivre avec perſévérance les eſpérances que nous avons ſagement conçues; attendu qu'en aſpirant au premier rang, nous ne pouvons pas manquer d'être aſſez honorablement placés, quand nous ne ſerions qu'au ſecond. Les Muſes (22) du Latium n'ont-elles donc admis dans leur Sanctuaire qu'Accius (23) & Virgile (24), & n'y ont-elles

(22) Voy. la Note 4 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(23) Célebre Poëte tragique, dont Quintilien 10, 1, fait un grand éloge, en imputant au ſiecle où il vivoit la rudeſſe de ſtyle, qui lui eſt reprochée par Cicéron. Il paroît cependant que ſes Contemporains même avoient cenſuré cette rudeſſe. Pacuvius, qui avoit cinquante ans plus que lui, lui ayant en effet entendu réciter ſa Tragédie d'Atrée, en fit de grands éloges, à la vérité, mais ajouta qu'il y trouvoit des choſes qui lui ſembloient tant ſoit peu dures & aigres: à quoi Accius répliqua qu'il n'en étoit point fâché, parce qu'il en étoit des eſprits, comme des fruits, entre leſquels ceux qui naiſſent durs & aigres, deviennent peu-à-peu doux & agréables, au lieu que ceux qui ſont mous dès leur principe, ſe pourriſſent par la ſuite, au lieu de mûrir.

(24) P. Virgilius Maro: c'eſt le premier des Poëtes Latins. Il étoit d'un village auprès de Mantoue: ſa famille étoit peu diſtinguée, ſon pere s'appelloit Maro & ſa mere Maia. Il s'étoit adonné d'abord à la Médecine Vétérinaire, & c'eſt par ce canal qu'il eut occaſion de ſe faire connoître, juſqu'au point de devenir favori d'Auguſte. Tout le monde connoît

Digitized by Google

point au contraire donné des places reſpectables non-ſeulement à ceux qui ont le plus approché de ces Poëtes, mais encore à d'autres qui étoient loin de ces derniers? Les foudres de l'Eloquence de Cicéron n'ont point détourné de cette étude Brutus (25), ou Cœlius (26), ou Pollion (27), ni Meſſala (28) & Catulus (29); de même que

---

les Ouvrages exquis qui nous reſtent de lui. Il vouloit ordonner par ſon Teſtament que l'on brûlât ſon Eneide après ſa mort, comme un ouvrage trop imparfait. Qu'eût donc été ce Poëme, s'il y eût mis la derniere main, & quelle perte ne ſeroit-ce pas pour nous ſi ſa volonté eût été exécutée?

(25) M. Brutus: c'eſt un des meurtriers de Céſar. Il étoit petit-fils de Caton par les femmes, & deſcendoit de celui qui avoit chaſſé les Rois de Rome.

(26) Il étoit diſciple de Cicéron. C'étoit un caractere turbulent: il fut ſoupçonné & même accuſé d'être entré dans la conjuration de Catilina. Cicéron prit ſa défenſe, & le diſcours qu'il fit à cette occaſion nous eſt parvenu. Il mourut très-jeune, ce qui a fait dire à Quintilien 10, 1, qu'il méritoit une plus longue vie & un meilleur eſprit.

(27) Ce célebre Orateur, ami d'Auguſte, a mérité d'être comparé à Cicéron. Quintilien 10, 1, dit cependant qu'il eſt ſi diſtant de cet Orateur par l'agrément & le poli, qu'il ſemble l'avoir devancé d'un ſiecle.

(28) Horace cite avec éloge cet Orateur dans ſon Art Poétique. Il étoit de la famille de ce Valerius Corvinus, qui, ayant pris la ville de Meſſana en Sicile, en porta le ſurnom, qui ſe changea enſuite inſenſiblement en celui de Meſſala. Auſſi Quintilien 10, 1, dit-il que ſon éloquence ſembloit annoncer la nobleſſe de ſa naiſſance.

(29) Voy. la Note 10 du Chap. V. de l'Economie rurale de Varron, LIV. III.

Digitized by Google

Cicéron lui-même, loin d'avoir été effrayé par le tonnerre de celle de Démosthène (30) & de Platon (31), n'avoit pas crû devoir leur céder, & que le divin Homere (32), ce pere de l'Eloquence, n'avoit point étouffé, dans ceux qui l'avoient suivi, le goût de l'étude de l'Eloquence par les flots inépuisables de la sienne. Voyons-nous que les Artistes moins célebres que les Protogènes (33), que les

(30) C'est le premier des Orateurs Grecs, ou plutôt le modele de tous les Orateurs qui ont jamais existé, dans telle Nation que ce soit. Il étoit d'Athènes.

(31) Les épithetes qu'on lui donne montrent combien ce Philosophe étoit estimé; puisqu'on l'appelle le divin Platon, & l'Homere des Philosophes. Il étoit d'Athènes, & se nommoit Aristocles; le surnom de Platon lui fut, dit-on, donné à cause de la largeur de ses épaules. Il prit d'abord des leçons de Socrate, puis alla en Italie écouter les Pytagoriciens, & en Egypte les Gymnosophistes. On croit qu'il eut dans ce pays communication des Livres de Moyse. Il mourut à l'âge de 81 ans, & laissa un disciple bien digne de lui dans la personne d'Aristote.

(32) Voy. la Note 5 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(33) Ce Peintre étoit de Caunus dans la Carie: il étoit très-pauvre. Il y avoit un tableau fameux de lui, sur lequel il avoit étendu quatre couches de couleurs, afin que, lorsque l'injure des temps en auroit détruit une, les autres se succédassent par degrés. Je ne crois pas que nos Peintres modernes connoissent ce secret. Démétrius ne voulut pas mettre le feu à Rhodes, pour prendre cette ville qu'il attaquoit, dans la crainte de brûler les ouvrages de ce Peintre, & ce Roi l'ayant fait venir, & lui ayant demandé comment, pendant

Digitized by Google

Apelles (34) & les Parrhaſius (35), & qui avoient

le ſiege, il oſoit reſter tranquillement à travailler chez lui, cet Artiſte lui répondit qu'il ſçavoit bien qu'il faiſoit la guerre aux Rhodiens, & non pas aux Arts. Il étoit en même-temps célebre Fondeur.

(34) Le premier des Peintres de l'Antiquité, & celui qui a le plus écrit ſur ſon Art. Il étoit dans l'uſage de montrer ſes Tableaux aux paſſans, pour profiter des jugemens qu'il en entendoit faire; & les corriger en conſéquence. Il fut très-particuliérement conſidéré d'Alexandre le Grand, qui alloit ſouvent le voir travailler, & qui avoit défendu que tout autre que lui s'ingérât à le peindre. Cet Artiſte, curieux de connoître Protogêne ſon émule dans le même Art, l'étoit allé voir un jour à Rhodes, & ayant trouvé chez lui, en ſon abſence, un Tableau ſur le chevalet, il prit le pinceau & y fit un trait d'une délicateſſe ſinguliere. Lorſque Protogêne rentra, il reconnut Apelle à ce trait, mais il en fit un autre encore plus délicat ſur le premier, pour qu'Apelles le vit à ſon retour. Effectivement ce grand Maître étant encore revenu en l'abſence de Protogêne, vit ſon ouvrage, & jaloux de l'emporter ſur lui, coupa les deux premiers traits par un troiſieme qui étoit ſi délicat, que Protogêne fut obligé de s'avouer vaincu. Apelle n'étoit point poſſédé de la baſſe jalouſie qui avilit ſouvent les gens de mérite, puiſque ce fut lui qui fit la réputation de ce même Protogêne, en offrant de ſes Tableaux un prix exceſſif, & en répandant lui-même le bruit qu'il les achetoit, dans l'intention de les vendre pour les ſiens propres.

(35) Ce Peintre célebre étoit d'Epheſe. On raconte une diſpute ſinguliere de talens entre lui & Zeuxis : celui-ci avoit peint des grappes de raiſins ſi naturelles, que les oiſeaux venoient les béqueter, Parrhaſius avoit peint un rideau, & Zeuxis approchant du Tableau pour le voir, lui dit de retirer le ri-

Digitized by Google

admiré ces grands maîtres, n'aient pas reçu la récompense de leurs travaux, depuis tant de siecles qu'on les admire eux-mêmes? Et quoique la beauté du Jupiter (36) Olimpien, & de la Minerve (37) de Phidias (38) eut étonné les Artistes qui l'ont suivi, je veux dire les Bryaxis (39), les Lisippes (40), les Praxiteles (41), &

---

deau; mais reconnoissant son erreur, il adjugea la préférence à ce Tableau sur le sien, par la raison que le sien n'avoit trompé que des oiseaux, au lieu que celui de Parrhasius avoit trompé un connoisseur. Il est fâcheux que cet Artiste ne joignit point la modestie à ses talens : c'étoit l'homme du monde le plus glorieux, & qui ne rougissoit pas de se dire le premier dans son Art.

(36) Voy. la Note 1 du Chap. CXXXI. de l'Economie rurale de Caton.

(37) Voy. la Note 15 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(38) Cet Artiste, au-dessus de tout éloge, avoit commencé par être Peintre; les chefs-d'œuvres de lui, cités ici, étoient des statues d'yvoire & d'or. La premiere étoit une des sept merveilles du monde : la seconde avoit vingt-six *cubiti* de hauteur, & étoit ornée de reliefs admirables, dont on peut voir la description dans Pline 36, 5. Quintilien a dit de lui qu'il étoit plus propre à former des Dieux que des hommes.

(39) C'étoit un des Artistes qui avoient travaillé à ce célebre monument, élevé par Artemise à la gloire de Mausolus son mari, Roi de Carie, monument qui passoit pour une des sept merveilles du monde.

(40) Voy. la Note 13 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron, Liv. III.

(41) La Vénus de Gnide toute nue, étoit la plus belle sta-

Digitized by Google

les Polycletes (42), ces derniers ne se sont point cependant repenti d'avoir essayé leurs talens, ni d'avoir voulu voir jusqu'à quel point ils pourroient les pousser. Il est donc certain qu'en tout genre de science, ceux qui brillent au premier rang s'attirent l'admiration & la vénération, sans que ceux qui sont au-dessous d'eux, soient frustrés pour cela des éloges qu'ils méritent. Ajoutez à ces réflexions que, quand celui dont nous voulons faire un Agriculteur parfait, ne seroit consommé dans aucun Art, & qu'il n'auroit acquis ni la sagacité de Démocrite (43) ou de Pithagore (44) dans la nature universelle des choses, ni la pré-

---

tue de l'Univers. Nicomede, Roi de Bythinie, voulut l'acheter, en offrant de payer toutes les dettes des Habitans de Gnide, mais ils ne voulurent jamais y consentir. Pline raconte 36, 5, un fait que la pudeur ne nous permet pas de répéter, & qui prouve jusqu'à quel point de ressemblance & de beauté cette statue étoit portée.

(42) Ce célebre Statuaire avoit fait deux Statues sur le même sujet, l'une d'après les regles de son Art, l'autre d'après les avis du Public qu'il avoit consulté. Lorsqu'il les montra toutes deux, la premiere fut beaucoup plus louée que la seconde, sur quoi il dit au peuple : Sçachez que c'est moi qui ai fait celle qui attire vos éloges, & que c'est vous qui avez fait celle que vous mépriſez.

(43) Voy. la Note 23 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(44) Voy. la Note 4 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. II.

Digitized by Google

voyance de Meton ou d'Eudoxe (45) dans le mouvement des aſtres & des vents, ni la ſcience de Chiron (46) & de Melampodes dans l'éducation des beſtiaux, ni la prudence de Triptoleme (47) ou d'Ariſtée (48) dans le labourage & le travail des terres; il ſe trouveroit cependant avoir fait beaucoup de progrès, pour peu qu'il

---

(45) Cet Aſtronome étoit de Gnide & diſciple de Platon. Cicéron, Liv. II. *de Divin.* dit que tous les Sçavans le regardoient comme le premier des Aſtronômes. C'eſt le premier qui ait arrangé l'année ſur le cours du Soleil.

(46) C'eſt un perſonnage fabuleux. Il étoit, ſelon la Fable, fils de Saturne & de Phillyra. Lorſque Saturne étoit à prendre ſes ébats avec elle, ſa femme Ops arriva, & Saturne, craignant ſa colere, ſe changea en cheval, de ſorte que Chiron, qui naquit de ce commerce, fut moitié homme, moitié cheval : lorſqu'il fut parvenu à un certain âge, il ſe retira dans les forêts, & en les cultivant il découvrit toutes les vertus des herbes, & les remedes qu'on en pouvoit tirer. Comme il étoit immortel par ſa nature, une maladie grave, dont il fut attaqué, le détermina à prier les Dieux de lui accorder la grace de mourir, & ils le tranſférerent au Ciel ſous le nom du *Sagittaire.*

(47) Il étoit, ſelon la Fable, fils de Céleus qui regnoit dans l'Attique. Ce Roi ayant bien reçu Cerès qui cherchoit ſa fille, celle-ci pour l'en récompenſer lui montra tous les ſecrets de l'Agriculture, & allaita ſon fils Triptoleme, qu'elle envoya enſuite par tout l'Univers, pour montrer aux hommes l'uſage du bled & de la charrue qu'il avoit inventée.

(48) Il étoit fils d'Apollon & de Cyrene, fille de Pénée, Roi d'Arcadie. C'eſt lui qui inventa l'uſage du miel, la façon de faire cailler le lait, de faire l'huile, &c.

Digitized by Google

égalât dans la pratique nos Tremellius (49), nos Saſerna (50), & nos Stolons (51), d'autant plus que tout homme peut exercer l'Agriculture, ſans avoir de très-grands talens, pourvu cependant qu'il n'en ſoit pas totalement dépourvu, & qu'il ne ſoit pas comme on dit, *Pingui Minervâ* (52): car il eſt abſolument faux que ce ſoit, comme bien des gens l'ont crû, un Art très-facile, & qui ne demande aucune fineſſe dans l'eſprit. Il n'eſt pas néceſſaire de m'étendre à préſent ſur cet Art en général, puiſque mon projet eſt de conſacrer un certain nombre de volumes a en expliquer toutes les parties, chacune dans leur ordre, mais je n'entrerai cependant en matiere qu'après avoir traité préalablement des choſes, que je crois appartenir eſſentiellement à l'univerſalité de cet Art.

(49) C'eſt un des Interlocuteurs de l'Economie rurale de Varron. Voy. le Chap. IV. du Liv. II. de cette Economie.

(50) Voy. la Note 29 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron.

(51) Voy. les Notes 13 & 14 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron. C'eſt encore un de ſes Interlocuteurs.

(52) Comme Minerve étoit la Déeſſe des Arts, (Voy. la Note 15 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.) les anciens ſe ſervoient de cette expreſſion, pour déſigner les choſes qui n'étoient pas étudiées, & les perſonnes groſſieres ou ignorantes.

Digitized by Google

CHAPITRE PREMIER.

QUICONQUE veut s'appliquer à l'Agriculture, ſçaura d'abord qu'il ne peut y faire aucun progrès, ſans ces trois points capitaux ci : la connoiſſance de l'Art, la faculté de dépenſer, & la volonté de le faire. C'eſt le ſentiment de Tremellius (1), lorſqu'il dit que celui-là ſeul eſt dans le cas d'avoir des terres bien cultivées, qui ſçaura, pourra & voudra cultiver : car la connoiſſance & la volonté ne ſuffiront jamais ſans les dépenſes qu'entraînent néceſſairement les Ouvrages; de même que la volonté d'agir & de dépenſer ſera inutile ſans l'art de le faire, parce que dans toute eſpece d'affaire, le capital eſt de ſçavoir ce qu'il faut faire, & ſur-tout en matiere d'Agriculture, où la volonté & la faculté dénuées de connoiſſances, cauſent ſouvent de grands dommages aux Propriétaires, lorſqu'il arrive que des Ouvrages faits imprudemment, ne répondent point par le profit qu'ils rapportent, aux dépenſes qu'ils ont occaſionnées. Ainſi un chef de famille attentif, qui aura à cœur de ſuivre une méthode aſſurée dans la culture de ſes terres, pour augmenter ſon patrimoine par-là,

(1) Voy. la Note 49 du Chap. précédent.

Digitized by Google

s'appliquera principalement à conſulter ſur chaque objet qui ſe préſentera, les plus habiles Agriculteurs de ſon ſiecle, à méditer avec attention les commentaires des anciens, & à peſer ce que chacun d'eux aura penſé & ordonné, pour voir ſi tout ce qu'ils ont preſcrit convient à la pratique de ſon temps, ou s'ils n'ont pas preſcrit des choſes qui n'y quadrent pas. Car j'ai déja trouvé bien des Auteurs célebres, qui regardoient comme une vérité conſtante, que la longueur des ſiecles écoulés avoit changé la diſpoſition de l'air & les ſaiſons; Hipparchus (2), le Profeſſeur d'Aſtronomie le plus en réputation, a même donné pour certain qu'il viendroit un temps, où les Pôles du monde changeroient de ſituation, & Saſerna (3), Auteur non mépriſable d'une Economie rurale, ſemble même avoir ajouté foi à cette opinion, puiſque dans le Livre qu'il a laiſſé ſur l'Agriculture, il prétend que les ſaiſons ſont changées, & le conclud de ce que des contrées qui ne pouvoient point autrefois conſerver de plants de vignes ou d'oliviers, à cauſe de la violence de l'hiver qui y regnoit continuellement, ſont aujourd'hui très-abondantes en olives & en raiſin,

(2) Il étoit de Nicée en Bithynie. Il a beaucoup écrit ſur l'Aſtronomie, & c'eſt le premier inventeur des Inſtrumens de Mathématiques qui ſont d'uſage dans cette Science.

(3) Voy. la Note 29 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

depuis que le froid des temps antérieurs s'y eſt modéré & adouci. Au reſte, que cette raiſon ſoit fauſſe, ou qu'elle ſoit vraie, on peut la paſſer dans des ouvrages d'Aſtronomie. Mais pour les autres préceptes d'Agriculture, que les Ecrivains d'Afrique ont laiſſé en Langue Punique, & qui ſont en grand nombre, on ne doit point les diſſimuler à un Agriculteur, quoi qu'il s'en trouve pluſieurs, que nos Agriculteurs ont relevés comme faux. Tremellius (1), par exemple, regarde comme une opinion fauſſe qu'il y ait de la différence entre le ſol & la température de l'Italie, & le ſol & la température de l'Afrique, & que ces deux contrées ne puiſſent pas donner les mêmes productions, quoique cet Auteur juſtifie lui-même ailleurs cette opinion, en ſe plaignant de ce que cela eſt réel par le fait. Telles que ſoient au ſurplus dans la ſcience de l'Agriculture, les différences qui ſe trouvent entre notre ſiecle & les ſiecles précédens, elles ne doivent point détourner celui qui veut s'adonner à cette étude, de la lecture des anciens : car on y trouve beaucoup plus de choſes que l'on doive approuver, que l'on n'y en trouve à rejetter. Or, il y a une foule d'Auteurs Grecs, qui ont laiſſé des préceptes ſur l'Agriculture : on peut mettre à la tête le célebre Poëte Héſiode (4) de Béotie, qui a beaucoup con-

(4) Voy. la Note 36 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

tribué à la perfection de notre Art; les progrès en sont dûs après lui aux soins de Démocrite (5) d'Abdere, de Xenophon (6) le disciple de Socrate (7), d'Architas (8) de Tarente, des Péripatéticiens (9), tant le maître que le disciple, je veux dire d'Aristote (10) & de Théophraste (11), tous

(5) Voy. la Note 23 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(6) Voy. la Note 24 *ibid.*

(7) Philosophe Athénien qui passoit pour le plus sage des hommes. Il étoit fils d'un carier nommé Sophroniscus, & d'une Sage-Femme nommée Phanarista. Il avoit pris les leçons d'Anaxagoras & de Damon, & ensuite du Physicien Archelaüs, mais reconnoissant que la nature des choses étoit au-dessus de notre portée, & qu'il ne nous revenoit aucune utilité des connoissances relevées de la Philosophie, il s'adonna le premier à la Morale. Il fut accusé par les Athéniens de penser mal des Dieux, & mis en prison : mais il ne voulut jamais se justifier de cette accusation, & fut condamné à la mort, qu'il subit avec la tranquillité qu'il avoit sçû conserver dans tous les événemens de sa vie. Il n'a rien laissé par écrit. C'est le pere de presque toutes les différentes sectes de Philosophes.

(8) Voy. la Note 27 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(9) Ce mot vient de περιπατέω, qui veut dire, *se promener*. On donnoit ce nom à ceux des Sectateurs de Platon, qui reconnoissoient Aristote pour leur Chef, & qui disputoient comme lui en se promenant dans le Lycée.

(10) Voy. la Note 25 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(11) Voy. la Note 26 *ibid.*

Digitized by Google

perſonnages ſortis du ſein de la Sageſſe. Les Siciliens Hieron (12) & le diſciple d'Epicharmus (13) en ont auſſi procuré avec beaucoup de ſoin l'avancement, ainſi que Philométor Attalus (14). Pour la ville d'Athènes, elle a produit une foule d'Auteurs en ce genre, dont les plus généralement approuvés ſont Chereas, Ariſtandros, Amphilochus (15), Chreſtus (16) & Euphronius (17) l'Athénien, & non point celui d'Amphipolis, avec qui bien des gens l'ont confondu, quoique ce dernier paſſe lui-même pour un bon Agriculteur. Les Iſles ont auſſi célébré cet Art; témoin Epigènes (18) de Rhodes, Agathocles de Chio, Evagon & Anaxipolis de Tharſe. Ménandre & Diodore les compatriotes de Bias (19), l'un des ſept

(12) Voy. la Note 21 *ibid.*

(13) Ce Philoſophe, diſciple de Pytagore, avoit écrit des Commentaires ſur la nature des choſes & ſur la Médecine. Il étoit en même-temps Poëte comique. On ne voit pas trop quel eſt ſon diſciple que veut déſigner Columelle. Notre Auteur eſt très-fautif ici.

(14) Voy. la Note 22 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(15) Voy. la Note 28 *ibid.*

(16) Varron l'appelle Chereſteus, Chap. I. du Liv. I. de l'Economie rurale.

(17) Varron *ibid.* ainſi que Pline l'appellent Euphranius.

(18) Voy. la Note 30 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(19) C'eſt lui qui fuyant de ſa Patrie, qui venoit d'être Sages,

Digitized by Google

Sages, entr'autres genres de réputation, ont auſſi acquis celle d'Agriculteurs; mais Bacchius & Mnaſſeas (20) de Milet, Antigonus de Cymée, Apollonius de Pergame, Dion de Colophon, Hegéſias (21) de Maronia, ne leur ont point cédé ſur cet article. Diophanes de Bythinie a même abrégé en ſix Livres tous les volumes nombreux de Dionyſius d'Utique, l'interprete de Magon (22) le Carthaginois. Il y a encore d'autres Auteurs, à la vérité moins connus que ceux-ci, & dont nous ignorons la patrie, mais qui n'ont pas laiſſé que de nous fournir des ſecours dans notre étude : ce ſont Androtion (23), Æſchrion (24), Ariſtomenes, Athenagoras, Crates, Dadis, Dionyſius, Euphiton, Euphorion. Nous avons auſſi mis à contribution, avec autant de confiance, Lyſimaque (25), & Cleobule (26), Meneſtrate,

---

priſe par l'ennemi ſans rien emporter, diſoit : Je porte avec moi tout ce que j'ai.

(20) Voy. la Note 35 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(21) Voy. la Note 31 *ibid.*

(22) Voy. la Note 37 *ibid.*

(23) Voy. la Note 32 *ibid.*

(24) Voy. la Note 33 *ibid.*

(25) Voy. la Note 34 *ibid.*

(26) L'un des ſept Sages de la Grece. Il étoit fils d'Evagoras, & célebre par la force de ſon corps & par la beauté de ſa figure. Il voyagea en Egypte pour faire des progrès dans la Philoſophie. Il avoit coutume de dire qu'il falloit accabler

Digitized by Google

Pleutiphanès, Perſis & Théophile, chacun pour leur quote-part. Enfin, pour accorder le droit de bourgeoiſie Romaine à l'Agriculture, qui n'avoit encore été que Grecque, tant que l'on n'avoit connu que les Auteurs que nous venons de citer, nommons à préſent M. Caton (27), le fameux Cenſeur (28), qui l'a fait parler Latin le premier : nommons après lui les deux Saſernas (29) pere & fils, qui l'ont enſeignée avec plus d'étendue ; enſuite Scroſa Tremellius (2) qui l'a rendue éloquente ; M. Terentius (30) qui l'a polie ; puis Virgile (31) qui l'a auſſi embellie par le charme de ſes Vers ; ſans dédaigner de faire mention de Julius Hyginus (32) que l'on peut en regarder comme le Précepteur. Cependant tels hommages que nous rendions à ces Auteurs, honorons par-deſſus eux tous Magon (22) le

---

de bienfaits ſes ennemis comme ſes amis, les premiers pour les gagner, les ſeconds pour ſe les attacher davantage.

(27) C'eſt l'Auteur de l'Economie rurale. Voy. notre Préf.

(28) Voy. la Note 12 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron, Liv. III.

(29) Voy. la Note 29 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(30) C'eſt l'Auteur de l'Economie rurale. Voy. notre Pref.

(31) Voy. la Note 25 de la Pref.

(32) C'étoit un Eſpagnol, Affranchi d'Auguſte & ſon Bibliothécaire : il étoit intime ami d'Ovide. Il a écrit entre autres choſes ſur l'Agriculture. Voy. l'Eloge qu'en fait notre Auteur dans le Chap. II, du Liv. IX.

Digitized by Google

Carthaginois, comme le pere de l'Agriculture, lui dont l'Ouvrage célebre, qui étoit compris sous vingt-huit Livres, a été traduit en Latin par ordre du Sénat. Notre siecle a aussi ses Auteurs, qui ne méritent pas de moindres éloges que les anciens, notamment Cornelius Celsus (33) & Julius Articus, dont le premier a donné un corps complet d'Agriculture en cinq Livres, & le second un Livre unique sur l'espece particuliere de culture, qui est propre aux vignes. Julius Græcinus (34), que l'on peut regarder comme disciple de ce dernier, a laissé à la postérité deux volumes de préceptes également relatifs aux vignes, mais son ouvrage est plus agréable & plus savant, que celui de son maître. Ainsi, Publius Silvinus, consultez tous ces Auteurs avant de vous engager dans l'étude de

(33) Cet Auteur vivoit sous Tibere. Ses Ouvrages sur la Médecine lui ont mérité le titre de l'Hippocrates Latin. Voy. l'éloge qu'en fait notre Auteur, Liv. II. Chap. II. Quintilien 12, 11, qui ne lui donne d'ailleurs qu'un génie médiocre, convient cependant qu'en écrivant sur l'Histoire, l'Eloquence, la Guerre, l'Agriculture & la Médecine, il avoit au moins montré qu'il étoit instruit dans tous ces Arts.

(34) Tacite dit, dans la vie de Julius Agricola, fils de celui-ci, que c'étoit un Sénateur connu par son application à l'étude de l'Eloquence & de la Sagesse, application qui lui avoit attiré la haine de Caligula; & Seneque ajoute Liv. III. *De Benef.* Chap. 21. que cet Empereur le fit mourir par la seule raison, qu'il étoit plus honnête homme, qu'on ne doit l'être aux yeux d'un Tyran.

Digitized by Google

l'Agriculture : mais n'eſpérez pas cependant que leurs avis vous conduiront ſur le champ à la perfection de cet Art, car les monumens de ces ſortes d'Ecrivains contribuent moins à faire un Agriculteur, qu'à le meubler des principes qui lui ſont néceſſaires. C'eſt l'uſage & l'expérience qui tiennent le haut bout dans tous les Arts, & il n'y en a pas un ſeul où l'on ne ſoit à portée de s'inſtruire par ſes propres fautes, parce que, dès que l'on s'apperçoit qu'une opération, pour être mauvaiſe, à tourné à mal, on évite ce qui avoit fait donner dans l'erreur, & l'inſtruction du maître éclaire le diſciple ſur le droit chemin, qu'il doit prendre dorénavant. On ne doit donc point s'attendre que les préceptes que je vais donner conduiſent eux ſeuls à la perfection de cet Art : tout ce qu'on peut en eſpérer, c'eſt qu'ils aideront à y parvenir, & le Lecteur ne pourra pas ſe flatter d'être devenu bon Agriculteur, par cela ſeul qu'il les aura lûs, à moins qu'il ne veuille les exécuter, & que ſes facultés ne lui permettent de le faire. Ainſi nous ne garantiſſons ces préceptes que comme devant aider ceux qui s'appliqueront à l'Agriculture, pourvû qu'ils ſe trouvent réunis aux autres conditions que nous avons indiquées. Il y a plus : toutes les conditions que nous avons exigées, c'eſt-à-dire, un travail aſſidu, l'expérience du Métayer, la volonté de dépenſer & la faculté de le faire, ne valent pas autant à elles toutes que la ſeule préſence du Propriétaire : car s'il n'a pas fré-

Digitized by Google

quemment les yeux sur les ouvrages qui se feront, ils se rallentiront tous, comme il arrive dans une armée pendant l'absence du Général. Je crois que c'est préciſément le précepte que Magon (22) le Carthaginois a voulu donner à entendre, en mettant cette ſentence-ci à la tête de ſon Ouvrage : Quiconque veut acheter une terre doit vendre ſa maiſon, de peur qu'il ne conſerve plus d'attachement pour les poſſeſſions qu'il a à la Ville, que pour celles qu'il a à la campagne, parce que celui à qui ſon domicile de Ville tient fort à cœur, n'a pas beſoin de poſſeſſions à la campagne. Je m'en tiendrois même à ce précepte tel qu'il eſt, s'il étoit de nature à pouvoir être obſervé dans ce temps-ci ; mais puiſqu'aujourd'hui l'ambition nous appelle ſouvent pour la plupart à la Ville, & qu'elle nous y retient encore plus ſouvent, je penſe qu'il eſt en conſéquence plus commode d'avoir un bien de campagne, qui en ſoit proche, afin que tel occupé que l'on ſoit, on puiſſe aiſément s'échapper tous les jours, pour y aller après les affaires du Barreau terminées. Car, pour ceux qui acquerrent des poſſeſſions dans des pays éloignés, pour ne pas dire par-delà les mers, on peut les regarder comme des gens qui abandonnent, dès leur vivant, leur patrimoine à leurs héritiers, &, qui pis eſt, à leurs eſclaves, d'autant que ceux-ci ſe prévalant de l'éloignement de leurs maîtres, commencent par ſe laiſſer corrompre, & que la corruption s'étant une fois emparé d'eux, ils tom-

Digitized by Google

heur dans toutes sortes de désordres, & dès-lors, s'attendant à être remplacés par d'autres, ils s'occupent plus à piller qu'à cultiver.

CHAPITRE II.

J'ESTIME donc qu'il faut acheter une terre à sa portée, afin d'y aller fréquemment, & afin d'annoncer ses voyages encore plus fréquemment qu'on ne les fera réellement, parce que la crainte de ces voyages contiendra le Métayer & ses gens dans leur devoir. Si le Propriétaire doit d'un côté aller séjourner à sa campagne dans toutes les occasions où il le pourra, il ne faut pas d'un autre côté que sa résidence y soit inutile & oisive. Car il convient qu'un Chef de famille attentif visite souvent, & dans tous les temps de l'année, les différentes parties de ses possessions, jusques dans le plus petit détail, tant afin d'observer avec plus de jugement la nature du sol, soit dans le temps où les fruits de la terre sont encore en feuilles & en herbes, soit dans celui où ils sont mûrs, qu'afin d'être au fait de généralement tout ce qu'il sera bon d'y faire. Car il y a un ancien adage dont Caton s'est servi (1), qui dit, qu'une terre est bien

(1) On ne trouve point cet adage en propres mots dans l'Economie rurale de Caton, telle que nous l'avons: le précepte

punie quand le Propriétaire ne montre point à ſon Métayer, ce qui doit y être fait, mais qu'il l'apprend de lui. C'eſt pourquoi, tout homme qui poſſede un fond de terre qu'il tient de ſes Ancêtres, ou qui ſe diſpoſe à en acheter un, doit s'attacher principalement à connoître quels ſont les fonds dont la nature eſt la plus eſtimée dans la contrée; afin de ſe défaire d'un qui ne vaudroit rien, ſi le cas y écheoit, ou d'en acquérir un bon. Si la fortune ſourit à nos vœux, la terre que nous aurons ſera ſituée ſous un climat ſain & bien fertile, partie en plaines, partie en collines légérement pentives du côté de l'Orient ou de celui du Midi: elle aura des portions de terreins cultivées, & d'autres en bois & qui ſeront ſauvages: elle avoiſinera la mer, où un fleuve navigable qui facilitera l'exportation des fruits, & l'importation des marchandiſes qui y ſeront néceſſaires. Il y aura au pied des édifices, une plaine diſtribuée en prairies, en terres labourées, en ſauſſaies & en plantations de roſeaux. Il y aura des collines non plantées, dont la ſeule deſtination ſera de rapporter du bled, quoique le bled viendra encore mieux dans des plaines médiocrement ſéches & graſſes, que dans des endroits qui iront en pente. C'eſt pourquoi les terres à bled, même les plus élevées,

---

de cet Auteur qui y revient le plus, eſt celui-ci du Chap. V. qu'*il ne faut pas que le Métayer croie avoir plus de bon ſens que ſon Maître.*

Digitized by Google

doivent être à-peu-près généralement applanies, & n'avoir qu'une pente très-douce, pour reſſembler, le plus que faire ſe pourra, à celles qui ſont en plaines. Pour les autres collines, il y en aura qui ſeront couvertes d'oliviers, de vignes & d'arbres dont on tirera des échalas pour la vigne; d'autres qui fourniront du bois & de la pierre, au cas que l'on ſoit forcé de bâtir, ainſi que des pâturages pour les beſtiaux. Il faut encore qu'il s'y trouve des ſources d'eaux vives, dont ſe formeront des ruiſſeaux qui arroſeront les prés, les jardins & les ſauſſaies; & qu'on y ait des troupeaux de gros bétail, & d'autres quadrupedes qui paîtront tant les lieux cultivés que les broſſailles. Mais une ſituation telle que nous la deſirons eſt rare & difficile à trouver : la meilleure a ſon défaut, ſera celle qui réunira le plus grand nombre de ces avantages, comme celle à qui il en manquera le moins ſera la plus tolérable.

CHAPITRE III.

PORCIUS Caton (1) penſoit qu'il falloit s'attacher à deux choſes principales dans l'examen d'un

(1) Tout ce que Columelle attribue ici à Caton ne ſe trouvant pas dans cet Auteur, & la plus grande partie ſe trouvant dans Varron, quelques Interpretes ont prétendu que Columelle

Digitized by Google

fond que l'on vouloit acheter, à la salubrité du climat & à la fertilité du lieu ; de façon que si l'un de ces deux points venoit à manquer dans une terre, & que nonobstant cela quelqu'un voulût s'opiniâtrer à la cultiver, il prétendoit qu'un tel homme étoit un fou, qu'il falloit à ce titre mettre sous la curatelle de ses parens paternels (2) : Qu'en effet, il n'y a pas d'homme, pour peu qu'il jouisse de son bon sens, qui doive se mettre en frais pour cultiver un terrein ingrat, & que d'un autre côté, tout fertile & gras que soit un fond, le Propriétaire ne voit jamais venir les fruits jusqu'à la récolte, s'il est mal-sain, parce que non-seulement la récolte est incertaine dans tout endroit où il faut batailler avec la mort, mais que la vie même des cultivateurs y est peu assurée, ou plutôt que leur mort est plus certaine que le profit qu'ils pourroient espérer. Après ces deux points capitaux, il ajoutoit qu'il ne falloit pas considérer avec moins d'attention ceux-ci, le chemin,

---

s'étoit trompé en citant l'un de ces Auteurs pour l'autre ; mais une pareille erreur n'étant pas à présumer dans un homme aussi instruit, il est plus naturel de regarder tout ce qui se trouve ici, comme une paraphrase de ce que dit Caton au commencement du premier Chapitre de son Economie rurale, paraphrase ornée par notre Auteur de ses propres pensées, & de celles de Varron sur le chemin, l'eau & le voisin. Voyez l'Economie rurale de celui-ci, Liv. I, Chap. XVI.

(2) Voy. la Note 12 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

l'eau & les voiſins : Qu'un chemin commode eſt d'une grande utilité pour les terres ; premiérement, & c'eſt le point le plus important, parce qu'il leur procure la préſence même du maître, qui s'y tranſporte d'autant plus volontiers, qu'il n'a pas à craindre les incommodités d'une route difficile ; ſecondement, parce qu'il favoriſe l'importation & l'exportation des proviſions, choſe qui ajoute au prix des fruits que l'on a récoltés, & qui diminue le coût de ce que l'on a à y importer, puiſqu'il en coûte moins pour faire venir les choſes qui peuvent arriver ſans grande peine : Qu'en outre, c'eſt un avantage d'être voituré à peu de frais, lorſqu'on fait la route ſur des bêtes de louage, ce qu'il eſt toujours plus expédient de faire, que d'avoir à entretenir des bêtes à ſoi : Qu'enfin les eſclaves qui doivent accompagner le Propriétaire, trouvent alors moins de difficulté à faire le chemin à pied. Pour la bonté de l'eau, c'eſt un article dont l'importance ſaute ſi fort aux yeux, qu'il eſt inutile de s'étendre deſſus. Qui eſt-ce en effet qui peut révoquer en doute, que la meilleure eau ne ſoit celle, au défaut de laquelle perſonne d'entre-nous, fut-il de bonne ou de mauvaiſe ſanté, ne peut parvenir à une longue vie ? Quant à l'avantage que l'on peut retirer de ſes voiſins, c'eſt un point ſur lequel on ne peut pas à la vérité tabler, puiſque ſouvent la mort nous les ravit, & que d'autres cauſes de différentes eſpeces peuvent nous en ſubſtituer d'autres. Auſſi

Digitized by Google

y a-t-il quelques personnes qui n'admettent point le sentiment de Caton (1) en cette partie, mais cependant ils paroissent être bien dans l'erreur. Car de même qu'il est d'un homme sage de supporter avec fermeté les accidens occasionnés par le hazard, il est également d'un fou de provoquer lui-même son malheur : or, c'est précisément ce que feroit un homme, qui donneroit son argent pour acquérir un méchant voisin, d'autant que, pour peu qu'il soit né de parens libres, il a pû entendre dire, dès sa premiere enfance, qu'*il ne périroit jamais de bœuf, s'il n'y avoit pas de mauvais voisin* (3), proverbe qui ne doit pas s'appliquer seulement aux bœufs, mais encore à telle nature de biens que ce soit. Cela est si constant qu'il s'est trouvé bien des gens, qui ont mieux aimé n'avoir ni feu ni lieu, & abandonner leurs domiciles, que d'être exposés aux injures de leurs voisins : à moins que nous ne nous imaginions que des Nations entieres aient fui de leur patrie, & se soient réfugiées dans des pays étrangers, par d'autres motifs, que celui de l'impossibilité où ils étoient de supporter la méchanceté de leurs voisins, je veux dire les Achéens, les Hibériens, les Albaniens & les Siciliens même, où pour citer les peuples aux-

(3) Vers d'Hésiode, relatif à l'usage des peuples *Cumani* qui habitoient l'Eolide, & qui étoient tous en armes pour se défendre mutuellement contre les voleurs. Hésiode étoit originaire de Cumes par son pere.

Digitized by Google

quels nous devons notre origine, les Pélasgiens, les Aborigenes & les Arcadiens : & si nous ne voulons pas nous borner aux calamités publiques, l'histoire ne fait-elle pas foi qu'il y a eu des particuliers même, tant dans les contrées de la Grece, que dans notre Hespérie elle-même, qui passoient pour des voisins détestables; à moins qu'on ne veuille prétendre que ce fameux Autolicus (4) ait pû être tolérable à quelqu'un de son voisinage; ou que, lorsque Cacus (5) habitoit le Mont-Aventin, il ait fait la félicité de ses voisins, qui habitoient le Mont-Palatin. J'aime mieux m'en tenir à ces exemples pris parmi les morts, que de citer des personnes existantes, pour n'être pas dans le cas de nommer un de mes propres voisins, qui ne laisse subsister dans notre contrée ni un arbre tout venu, ni une pépiniere sans y toucher, ni un seul échalas sans l'arracher de la vigne, & qui ne laisse pas même les bestiaux paî-

(4) Cet homme que Columelle, d'accord avec Homere, peint comme un voleur insigne, étoit fils de Mercure ou de Deucalion, & grand pere maternel d'Ulisse.

(5) C'étoit, selon la Fable, un fils de Vulcain qui vomissoit le feu, & qui fut tué par Hercule, dont il avoit volé les bœufs : mais Servius, en expliquant l'endroit du Livre de l'Enéide, où il est parlé de ce monstre, dit que c'étoit un esclave d'Evandre très-méchant & très-fripon, que l'on nomma Cacus, du mot Grec, κακὸν, qui veut dire, *mal*. On s'accoutuma à dire qu'il vomissoit le feu, parce qu'il ravageoit les campagnes en y mettant le feu.

Digitized by Google

tre tranquillement, ſi on n'y veille de près. C'eſt donc avec raiſon, autant que j'en puis juger, que M. Porcius (1) a penſé qu'il falloit ſe garder de pareilles peſtes, & qu'un des premiers avis qu'il a donnés à ceux qui ſe deſtinent à cultiver, eſt de ne s'en pas approcher, quand ils pourront l'éviter. Pour nous, nous ajouterons à ces préceptes de Caton (1) celui qu'un des ſept Sages a laiſſé à la poſtérité : Qu'il faut garder un milieu & une juſte meſure en tout ; précepte que nous n'appliquons pas ſeulement aux autres opérations de la vie, mais encore aux acquiſitions que l'on veut faire, c'eſt-à-dire, que nous voulons qu'on ſe garde d'en faire une, qui ſoit plus conſidérable que nos facultés ne nous permettent de la faire : car c'eſt de ce précepte que doit s'entendre cette belle Sentence de notre Poëte (6) : *Célébrez les grandes poſſeſſions, mais cultivez-en une petite*, attendu que ce ſçavant homme n'a fait que conſigner dans ſes vers, autant que je l'imagine, un ancien précepte, qui avoit déja été donné par d'autres avant lui. En effet, on convient généralement que les Carthaginois (ce peuple qui paſſoit pour être très-aviſé) avoient dit, avant lui, qu'une terre doit être plus foible que celui qui la cultive, & qu'autrement, lorſque le Propriétaire eſt dans le cas de lutter contre elle, il eſt écraſé, s'il a le deſſous. D'ailleurs il n'y a point de doute qu'une terre conſidérable

(6) Virgile, Liv. II. des Géorgiques.

Digitized by Google

qui ſera mal cultivée, ne rapporte moins qu'une petite terre qui le ſera bien. C'eſt ce qui fait que ces ſept *Jugera* de terres que Licinius (7), lors de ſon Tribunat (8) après l'expulſion des Rois, avoit aſſignés par tête à chaque citoyen, rapportoient à nos devanciers de plus grands profits, que ne nous en rapportent aujourd'hui les guérets les plus étendus : auſſi Curius Dentatus (9), que nous avons déja cité ci-deſſus, eſtimoit-il que cinq cent *Jugera* de terres étoient une trop grande fortune pour un Conſul (10) & un Triomphateur, puiſque le peuple les lui offrant à titre de récompenſe due à ſon courage ſupérieur, après l'importante victoire qu'il venoit de remporter, & dont tout le ſuccès étoit dû à ſa conduite, il rejetta ce préſent, quoique offert au nom du public, & ſe contenta de la portion du dernier des citoyens. Et même bientôt après, quoique nos victoires & le carnage de nos ennemis euſſent laiſſé bien des terres vacantes, on regarda cependant comme un crime dans la perſonne d'un Sénateur (11), de

(7) Voy. le Chap. II. du Liv. I. de l'Economie rurale de Varron, & les Notes 13 & 14.

(8) Voy. la Note 15. *ibid.*

(9) Voy. la Préface & la Note 11.

(10) Voy. la Note 11 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron, Liv. III.

(11) Voy. la Note 14 du Chap. IV. de l'Economie rurale de Varron, Liv. II.

Digitized by Google

posséder plus de cinq cent *Jugera* de terre, puisque C. Licinius (7) fut même condamné en vertu de sa propre Loi, pour avoir, en cédant à la passion effrénée de la propriété, outrepassé la mesure de terres fixée pour chaque citoyen, par la Loi qu'il avoit porté lui-même pendant son Tribunat (8). Or cette condamnation n'étoit pas tant fondée sur ce que la possession d'un plus grand terrein paroissoit provenir d'un esprit de domination, que sur ce qu'on regardoit comme criminel dans un citoyen Romain de posséder, contre l'usage, plus de terrein que les forces de son patrimoine ne lui permettoient d'en faire valoir, au risque d'être obligé d'abandonner des terres, que l'ennemi, qu'on en avoit chassé, avoit déja désolées dans sa retraite. On gardera donc dans l'acquisition des terres une juste mesure, telle qu'on doit la garder en toutes choses ; car on n'en doit avoir qu'autant qu'il en faut, pour paroître les avoir achetées à l'effet d'en jouir, & non pas pour en être surchargé soi-même, ni pour enlever à d'autres le droit d'en jouir, à l'exemple de ces gens immensément riches, qui possédant des terreins qui suffiroient à des Nations entieres, n'en peuvent pas faire le tour même à cheval, & sont obligés, soit de les laisser exposés à être foulés aux pieds des bestiaux, ou ravagés & dévastés par les bêtes féroces, soit de ne s'en servir que pour y mettre à la chaîne des Ci-

Digitized by Google

toyens (12), & des eſclaves en priſon. Quant à la quotité de cette meſure, elle ſera proportionnée à la volonté raiſonnable de chacun & à ſes facultés, car il ne ſuffit pas, comme je l'ai déja dit ci-deſſus, de vouloir poſſéder, il faut encore pouvoir cultiver.

CHAPITRE IV.

EN ſuivant l'ordre des choſes, vient à préſent le précepte de Céſon qu'on dit avoir été auſſi adopté par Caton (1) : ce précepte veut que, lorſqu'on ſe diſpoſe à acheter une terre, on revoie ſouvent celle ſur laquelle on aura jetté ſes plombs, parce qu'on ne découvre ni ſes défauts, ni ſes bonnes qualités à la premiere inſpection, au lieu que bientôt les uns & les autres ſe découvrent facilement en la revoyant. Nos Ancêtres nous ont auſſi

(12) Chez les Romains les perſonnes libres, qui étoient dans l'impuiſſance de payer leurs dettes, pouvoient être miſes à la chaîne par leurs créanciers, & forcées de travailler à leur profit. Loi dure, ſi l'on veut, mais qui aſſuroit bien la confiance publique.

(1) On trouve quelque choſe de ſemblable à ce précepte au commencement du Chap. I. de l'Economie rurale de Caton, mais Columelle paroît moins avoir en vue ce paſſage, qu'une eſpece de Tradition ſur cet objet, antérieure à Caton lui-même.

donné

Digitized by Google

donné à l'appui de ce précepte une espece de formule, dont on peut se servir pour discerner à la simple vue si une terre est grasse & fertile; nous en parlerons en son lieu (2), en traitant des différens genres de terres. Mais sans entrer ici dans ce détail, nous devons au moins donner comme certain en général, & répéter souvent cet adage-ci, que l'on attribue à M. Attilius Regulus (3), qui fut un Général très-renommé au temps de la premiere guerre Punique: c'est que de même qu'il ne faut pas acquérir un fond de terre dans le sol le plus fécond, lorsqu'il n'est pas salubre, il ne faut pas non plus en acquérir un, tel salubre qu'il soit, lorsqu'il est situé dans un sol stérile: or ce conseil que donnoit Attilius (3) aux Agriculteurs de son siecle, avoit d'autant plus de poids dans sa bouche, qu'il l'avoit puisé dans sa propre expérience; car l'histoire nous apprend qu'il cultivoit un fond de terre maigre & pestilentiel à la fois dans le Canton de Pupinia. C'est pourquoi, comme un homme sage ne doit point acheter un fond de terre dans toutes sortes d'endroits, ni se laisser

(2) Dans le Chap. II. du Liv. II.

(3) C'est celui qui, ayant été fait prisonnier par les Carthaginois, fut renvoyé à Rome sur sa parole, pour y traiter de l'échange des prisonniers, & qui insista en plein Sénat sur l'inutilité de cet échange. En conséquence de quoi, il retourna à Carthage, où on le fit mourir cruellement par la privation du sommeil.

Digitized by Google

tromper par l'attrait de la fécondité, ou par les charmes de l'agrément; un Chef de famille véritablement intelligent doit auſſi faire fructifier & rendre profitable celui qu'il aura acheté, ou qui ſera tombé autrement entre ſes mains : ce qui ſera d'autant plus facile, que nos devanciers nous ont donné beaucoup de remedes contre le mauvais air, & que quiconque a une terre maigre à cultiver peut venir à bout de ſurmonter ce défaut, par ſa prudence & ſon attention. Or nous y parviendrons, ſi nous nous en rapportons, comme à un oracle, à ce que dit le plus véridique de tous les Poëtes (4) : *Attachez-vous à connoître d'avance les vents & les différens climats, la culture des anciens habitans d'un pays, & les uſages habituels des lieux, & à ſçavoir ce que chaque contrée peut rapporter, ou ce à quoi elle n'eſt pas propre*, & ſi, ſans nous en tenir à l'autorité des Agriculteurs qui nous ont devancés, ou à celle de ceux de notre temps, nous ajoutons à leurs préceptes nos propres exemples, & les nouvelles expériences que nous aurons tentées. Car, quoique ces ſortes d'expériences aient quelquefois leurs inconvéniens dans le particulier, il en réſulte cependant toujours une utilité réelle pour l'enſemble de la choſe, parce qu'en général on ne cultive jamais de terre ſans en tirer quelques profits, & que d'ailleurs un Propriétaire vient à bout, par ſes eſſais, de ſe former aux opé-

(4) Virgile, Liv. I. des Géorgiques.

Digitized by Google

rations qui ſont le plus à ſa portée; cette conduite augmente même le produit des terres, qui ſont les plus fertiles. C'eſt pourquoi, il ne faut jamais négliger de diverſifier ſes expériences, & il faudra même les riſquer avec d'autant plus de hardieſſe, que le terrein ſera plus gras, parce que l'effet qui en réſultera, dédommagera toujours du travail & de la dépenſe. Mais de même qu'il eſt important de connoître la qualité d'un fond, & la maniere de le cultiver, il ne l'eſt pas moins de ſçavoir comment la Métairie doit être bâtie, & quelle doit être ſa diſpoſition, pour pouvoir en tirer un bon parti. Car l'Hiſtoire nous apprend que pluſieurs perſonnes ont erré ſur ce chapitre, entre autres ces grands perſonnages L. Lucullus (5) & Q. Scœvola (6), dont l'un avoit conſtruit une Métairie plus grande, & l'autre en avoit conſtruit une plus petite, que ne le requéroit la meſure du fond: procédés qui, tout différens qu'ils ſont, ſont tous deux également oppoſés à l'intérêt du Propriétaire, puiſque d'un côté les enclos trop vaſtes non-ſeulement coûtent plus à bâtir, mais entraînent dans de plus fortes dépenſes pour leur entretien; & que d'un autre côté, lorſqu'ils ſont

(5) Voy. la Note 22 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron, Liv. III.

(6) Pline 18, 6, dit, dans le même ſens, que le fond de Scœvola manquoit de Métairie, & que la Métairie de Lucullus manquoit de fond.

Digitized by Google

plus petits que le fond ne les requerre, les fruits ſont expoſés à être diſſipés. Car les productions de la terre, tant les liquides que les ſeches, ſont ſujettes à ſe corrompre, ſi l'on n'a pas d'endroits couverts où on puiſſe les ſerrer, ou que ces endroits ſoient incommodes, pour être trop étroits. Un Chef de famille doit auſſi être logé lui-même le mieux poſſible, eu égard à ſes facultés, afin qu'il trouve plus de plaiſir à venir à ſa campagne, & que la réſidence qu'il y fera lui paroiſſe plus agréable; cet article eſt encore plus eſſentiel, s'il eſt dans le cas de s'y faire accompagner de ſa Dame, dont le goût, ainſi que le ſexe, eſt plus délicat que le ſien. Il faudra donc dans ce cas-là qu'elle trouve quelques agrémens, qui la flattent dans ce ſéjour, afin qu'elle y réſide plus patiemment avec lui. Qu'un Agriculteur bâtiſſe donc élégamment, mais cependant ſans faire paroître de fureur pour les bâtimens; que ſes bâtimens, au contraire, n'occupent que le terrein néceſſaire pour qu'ils ne ſoient pas, comme dit Caton (7), inutiles à la Métairie pour être trop vaſtes, ou inſuffiſans pour être trop reſſerrés. Nous allons expliquer quelle doit être en général la ſituation d'une Métairie. De même qu'en commençant le bâtiment, il faut le placer dans une contrée ſaine, il faut auſſi que ce ſoit dans la partie la plus ſaine de cette contrée. Car lorſque l'air, qui envi-

(7) Chap. III. de l'Économie rurale.

Digitized by Google

ronne le bâtiment, eſt corrompu, il donne lieu à bien des incommodités qui affectent le corps. Il y a des lieux qui, à la vérité, s'échauffent moins que d'autres aux Solſtices, mais auſſi, dont le froid eſt intolérable en Hiver; on prétend que Thebes en Béotie eſt dans ce cas là : il y en a, au contraire, où l'Hiver eſt doux, mais où la chaleur eſt cruelle en Eté; telle eſt, à ce qu'on aſſure, Chalcis dans l'Eubée. Il faut donc chercher un air tempéré, & qui ne ſoit ni trop froid ni trop chaud, tel qu'il eſt communément vers le milieu des collines, par la raiſon que cette partie n'eſt ni aſſez enfoncée, pour être engourdie par les gelées de l'Hiver ou brûlée par les chaleurs de l'Eté, ni aſſez élevée pour avoir rien à redouter ſoit des moindres vents, qui ſont toujours furieux ſur le haut des montagnes, ſoit des pluies auxquels la cime des montagnes eſt expoſée dans tous les temps de l'année (8). L'aſſiette la plus favorable ſera donc au milieu d'une colline, mais cependant ſur un endroit un peu plus élevé que le reſte du terrein, afin que, ſi un torrent formé par les pluies vient à rouler du haut de la colline, les fondemens du bâtiment n'en ſoient point ébranlés.

(8) Ceci doit s'entendre des montagnes communes : car on prétend, au contraire, qu'il ne ſe fait ſentir aucun vent, & qu'il ne tombe point de pluie ſur les montagnes qui ſont très-élevées, & au-deſſus de la région des nuages.

Digitized by Google

CHAPITRE V.

IL faut qu'il y ait des eaux vives qui coulent à travers la Métairie, ſoit qu'elles y prennent leur ſource, ſoit qu'elles la prennent au-dehors; qu'il y ait dans le voiſinage un lieu d'où l'on puiſſe tirer ſa proviſion de bois, & qui préſente des pâturages. S'il ne s'y trouve point d'eau courante, on cherchera dans les environs un puits qui ne ſoit pas profond, & dont l'eau ne ſoit pas d'un goût amer ni ſalé. Si l'on manque abſolument d'eau courante, & qu'on ne trouve pas même d'eau de puits, on conſtruira de vaſtes citernes à l'uſage des hommes, & des mares pour les beſtiaux, dans leſquelles on ramaſſera, en derniere reſſource, l'eau de pluie qui eſt la plus ſalutaire aux corps: on ne doit néanmoins la regarder comme excellente, que lorſqu'elle paſſe à travers des tuyaux de terre, qui la conduiſent dans une citerne couverte. Après l'eau de pluie, la meilleure eſt celle qui prend ſa ſource dans les montagnes, pourvu qu'elle s'y précipite à travers des rochers, comme il s'en trouve ſur le Mont Gaurannus en Campanie. Celle qui tient le troiſieme rang pour la bonté, c'eſt l'eau que l'on tire des puits, pourvu qu'ils ſoient creuſés ſur des collines, ou au moins qu'ils ne le ſoient pas au plus bas d'une

Digitized by Google

vallée (1). La pire de toutes, eſt l'eau marécageuſe qui n'a qu'un écoulement inſenſible. Pour celle qui croupit dans des marais, ſans jamais s'écouler, elle eſt abſolument peſtilentielle; cependant cette derniere même, quoique nuiſible par ſa nature, s'adoucit lorſqu'elle a été corrigée par les pluies de l'Hiver. On voit encore par-là que l'eau de pluie eſt la plus ſalutaire, puiſqu'elle a la vertu de détruire le vice des eaux les plus pernicieuſes; auſſi avons-nous dit que c'étoit la meilleure que l'on pût employer pour ſervir de boiſſon. Au ſurplus, les ruiſſeaux d'eau de ſource contribuent infiniment à tempérer les chaleurs de l'Eté, & à rendre un pays délicieux. Par conſéquent, je penſe que lorſque la ſituation du lieu le comporte, il faut en amener dans ſa Métairie de tel endroit que ce ſoit, & telles que ſoient leurs eaux, pourvu qu'elles ſoient douces. S'il ſe trouve une riviere ſuffiſamment éloignée des collines, & que la ſalubrité du lieu & la hauteur de ſes rives permettent de placer la Métairie ſur ſes bords, on pourra le faire, pourvu qu'elle ſoit à l'abri de ſes inondations, & en obſervant toutefois de laiſſer cette riviere derriere la Métairie, & d'oppoſer la face du bâtiment aux mauvais vents de la contrée, en la tournant du côté des bons, parce que la plupart

(1) Effectivement l'eau de ces derniers ne trouvant pas d'iſſue par en bas, ne peut manquer de contracter quelque vice par ſon état de ſtagnation.

Digitized by Google

des rivieres ſont couvertes de brouillards, qui ſont occaſionnés par l'évaporation de l'eau en Eté, & qui ſont froids en Hiver, & cauſent des maladies tant aux beſtiaux qu'aux hommes, s'ils ne ſont pas diſſipés par la violence des vents. La poſition d'une Métairie la plus avantageuſe ſera donc, comme je dis, du côté de l'Orient ou de celui du Midi pour les endroits ſains, & du côté du Nord pour les lieux mal-ſains. Elle ne ſera pas moins bien en face de la mer, pourvu qu'elle en ſoit aſſez près, pour que les flots la baignent & viennent s'y briſer, au lieu qu'elle ſeroit mal ſur ſes bords, ou à quelque diſtance de ſes eaux. Car, lorſqu'on fait tant que de s'écarter de la mer, il vaut mieux s'en écarter plus que moins, parce que l'intervalle compris entre la mer & une certaine diſtance de ſes bords, eſt toujours rempli de vapeurs dangereuſes. Il ne faut pas non plus qu'il y ait dans la proximité des bâtimens, de marais ni de grands chemins; point de marais, parce qu'ils exhalent pendant les chaleurs un air peſtilentiel, & qu'ils engendrent ou des eſſains nombreux d'animaux, qui nous aſſaillent avec les aiguillons mal-faiſans dont ils ſont armés, ou des ſerpens peſtilentiels, tant terreſtres qu'aquatiques, qui, venant à être privés de l'eau qu'ils étoient habitués à trouver en Hiver, deviennent venimeux en ſéjournant dans la boue & dans la fange, quand elle commence à croupir, ce qui occaſionne ſouvent des maladies, dont les cauſes ſont ſi cachées,

Digitized by Google

que les Médecins eux-mêmes ne peuvent point les découvrir, & parce qu'en outre la rouille & l'humidité gâtent pendant toute l'année les instrumens de culture, les meubles & les fruits, tant ceux qui sont serrés, que ceux qui sont à l'air; point de chemins publics, parce qu'ils font toujours quelque bréche à notre patrimoine, soit par les dégats que font les voyageurs en les traversant, soit par l'hospitalité qu'on est continuellement exposé à exercer. C'est pour toutes ces raisons que je pense qu'il faut éviter ces inconvéniens, en ne bâtissant sa Métairie ni sur un grand chemin, ni dans un endroit pestilentiel, mais loin de ces deux incommodités, & sur un terrein élevé, de façon que la face en soit tournée vis-à-vis le point du Ciel, où le Soleil se leve à l'Equinoxe, parce que c'est la position qui tient le milieu entre les vents d'Hiver & ceux d'Eté, & celle où ils sont dans un parfait équilibre entre eux. Plus le sol de l'édifice sera tourné vers l'Orient, plus il sera à même de jouir du vent en Eté, & moins il sera exposé à être tourmenté par les tempêtes de l'Hiver. Dailleurs dès que le Soleil sera levé, le givre s'y dégélera facilement: au lieu qu'on regarde en général presque comme pestilentiel tout lieu, qui ne jouit du Soleil & des vents chauds, que de côté & par derriere, parce qu'au défaut de l'un & de l'autre, rien n'est capable de dessécher ou de resſuier la gelée de la nuit, non plus que la rouille & les immondices

Digitized by Google

qui, s'attachant à tout, nuiſent non-ſeulement aux hommes, mais encore aux beſtiaux, aux plantes & à leurs fruits. Au reſte, quiconque voudra élever un édifice ſur un terrein qui va en pente, doit toujours commencer la bâtiſſe par la partie la plus baſſe du terrein : en effet, lorſque les premieres fondations auront été jettées dans cette partie, non-ſeulement elles ſoutiendront aiſément le poids de l'édifice, qu'on élevera deſſus, mais elles ſerviront encore de contrefort & d'appui aux nouveaux bâtimens, que l'on aura à y ajouter par la ſuite en achevant la Métairie; attendu que les bâtimens, conſtruits précédemment par en bas, réſiſteront puiſſamment au poids de ceux que l'on viendra à appuyer contre eux, au lieu que ſi l'on commençoit les fondations par la partie ſupérieure du coteau, comme elles ſeroient déja chargées de la maſſe des bâtimens pour leſquels elles auroient été faites, tout ce que l'on viendroit à y ajouter dans la ſuite au-deſſous, formeroit des faux-joints & des crevaſſes. Car, toutes les fois qu'en fait de conſtruction l'on ajoute du nouveau à du vieux, & que l'on bâtit un nouvel édifice auprès d'un autre qui menace ruine, celui-ci à force de réſiſter à la pouſſée de celui qui s'éleve auprès de lui, finit par lui céder, & dès-lors le nouvel édifice venant à pancher du côté de l'ancien à meſure qu'il lui a cédé, s'appéſantit peu-à-peu par ſa propre maſſe, juſqu'à ce qu'il ait été entraîné dans la ruine du premier.

Digitized by Google

C'eſt pourquoi il faut éviter ce défaut de conſtruction, dès le moment que l'on jette les fondations.

CHAPITRE VI.

IL faut auſſi faire la diſtribution de tout le corps de la Métairie, & la pourvoir de tous ſes membres. On la partagera donc en trois parties ; l'une deſtinée à l'habitation du Propriétaire, l'autre aux opérations ruſtiques, & la troiſieme à la garde des productions de la terre (1). La premiere

(1) On voit, par les détails ſuivans, que les Romains ne s'aſtraignoient point comme nous à faire leurs bâtimens de campagne quarrés, ni à faire un ſeul corps de bâtimens, mais qu'ils donnoient à leurs Métairies une forme circulaire ou au moins octogone, ou plutôt qu'ils les partageoient en pluſieurs corps de logis ſéparés les uns des autres, & qui n'avoient de communication entre eux que par des portiques & des promenades. Au reſte ; la deſcription de la Métairie, que donne ici Columelle pour modele, eſt aſſez claire pour n'avoir pas beſoin de figures pour être entendue ; ou plutôt l'enſemble de ſes préceptes ſur la diſtribution d'une Métairie, qu'il s'agiroit de bâtir de fond en comble, eſt tel, qu'on peut ſe former pluſieurs idées très-différentes les unes des autres, quant aux détails, & qui néanmoins ne bleſſeroient aucun de ces préceptes : & c'eſt une preuve de leur bonté, puiſqu'une petite différence dans le ſite, doit en jetter beaucoup dans la diſtribution.

Digitized by Google

ſera diſtribuée en appartemens d'Eté & en appartemens d'Hiver, de façon que les chambres à coucher d'Hiver ſeront expoſées au Soleil Levant d'Hiver, & les ſalles à manger de la même ſaiſon au Soleil Couchant Equinoxial, au lieu que les chambres à coucher d'Eté ſeront expoſées au Midi Equinoxial (2), & les ſalles à manger de la même ſaiſon au Soleil Levant d'Hiver. Les bains ſeront tournés du côté du Soleil Couchant d'Eté, afin d'être bien éclairés l'après-midi & juſqu'au ſoir. Les promenades ſeront ſous le Midi Equinoxial (2), de façon à avoir le plus de Soleil poſſible en Hiver, & le moins poſſible en Eté (3). Mais on

(2) On diſtingue bien à la vérité trois Levants, ainſi que trois Couchants du Soleil, celui de l'Equinoxe, celui d'Hiver & celui d'Eté, mais le Midi, ainſi que le Septentrion, ſont toujours les mêmes: que veut donc dire Columelle par le Midi Equinoxial, & comment interpréter cette expreſſion que l'on ne rencontre dans aucun autre Auteur, & qui ſemble même contraire à la raiſon, en ce qu'elle paroîtroit admettre différentes eſpeces de Midi? le voici. De même que l'Orient ou le Couchant Equinoxial ſont ceux qui font un angle de 90 degrés avec le Midi ou le Septentrion, ſans s'approcher plus de l'un que de l'autre, comme font au contraire les Levants ou les Couchants d'Eté ou d'Hiver, on peut donner le nom de Midi ou de Septentrion Equinoxial au point précis, qui fait un angle de 90 degrés avec le Levant ou le Couchant Equinoxial, ſans s'approcher ni s'éloigner de l'un ni de l'autre. C'eſt ce que nous appellerions le plein Midi.

(3) On ne peut pas concevoir que ces promenades expoſées

Digitized by Google

placera dans la partie de la Métairie, deſtinée aux opérations ruſtiques, une cuiſine vaſte & bien exhauſſée, tant afin que la charpente en ſoit à l'abri du danger du feu, qu'afin que les gens de la maiſon puiſſent y reſter commodément en tel temps de l'année que ce ſoit. On fera bien de mettre les chambres des eſclaves, qui ne ſeront point à la chaîne, du côté du Midi Equinoxial (2) : pour ceux qui ſeront enchaînés, on leur fera ſous terre une priſon la plus ſaine que faire ſe pourra; cette priſon ſera éclairée par un grand nombre de fenêtres, mais qui ſeront toutes étroites & aſſez ex-

---

au plein Midi, puiſſent avoir le moins de Soleil poſſible en Eté, pendant qu'elles en ont le plus poſſible en Hiver, à moins qu'on ne les ſuppoſe en forme de portiques couverts, & dont la couverture ſoit inclinée, de façon que les rayons directs du Soleil frappant le ſol du portique, tant que le Soleil n'eſt qu'à une certaine élévation de l'horizon, comme il arrive en Hiver, ſe trouvent interceptés par la couverture du portique en Eté, où le Soleil monte plus haut, de façon qu'on puiſſe ſe promener deſſous à l'ombre. Il eſt étonnant que Columelle, qui eſt ſi exact par-tout ailleurs, ne ſe ſoit pas exprimé plus clairement ici. C'eſt une imputation qu'on peut auſſi lui faire à l'égard des autres parties de ſa Métairie, auxquelles il aſſigne le Midi Equinoxial, quoiqu'elles ſoient de nature à avoir beaucoup de Soleil, à la vérité, pendant l'Hiver, mais très-peu pendant l'Eté. Et l'on ne peut s'empêcher de croire, quoique notre Auteur n'en parle pas, qu'elles devoient être munies des deux côtés de volets, pour leur procurer ou leur ôter le Soleil du Midi, ou le frais du Septentrion, ſuivant le beſoin, ainſi que Palladius le déclare poſitivement 1, 21, à l'égard des étables.

Digitized by Google

hauſſées, pour qu'ils ne puiſſent pas y atteindre avec la main. On conſtruira pour les beſtiaux des étables, qui ſeront également à l'abri tant du froid que du chaud. On en fera deux pour les animaux domptés, l'une pour l'Eté & l'autre pour l'Hiver. Quant aux autres eſpeces de bêtes, qu'il convient d'avoir dans l'intérieur de la Métairie, on leur fera d'un côté des retraites couvertes, où elles ſe tiendront pendant l'Hiver, d'un autre coté des enclos en plein air, entourés de hautes murailles, où elles pourront reſter pendant l'Eté, ſans avoir à craindre d'y être attaquées par les bêtes féroces. Au ſurplus, de telle nature que ſoient les étables, elles ſeront ordonnées de façon que l'eau ne puiſſe pas y pénétrer du dehors, & que celle que les animaux y feront, s'en écoule le plus promptement que faire ſe pourra, afin que la pourriture ne gagne ni les fondations des murs, ni la corne des pieds des beſtiaux. Les étables à bœufs auront dix pieds de largeur ou neuf tout au moins, cet eſpace étant néceſſaire, mais ſuffiſant, pour donner à l'animal la facilité de ſe coucher, & laiſſer au bouvier la liberté de tourner autour de lui; il faut que les mangeoires ſoient à une hauteur convenable, pour que les bœufs ou toutes les autres bêtes de ſomme, puiſſent y manger commodément en ſe tenant ſur leurs pieds. On fera l'habitation du Métayer vis-à-vis la porte, afin qu'il ſoit à portée de voir en face ceux qui entreront comme ceux qui ſortiront, & celle du

Digitized by Google

Receveur commis à la dépense au-dessus de la porte même, tant pour la même raison, qu'afin qu'il ait l'œil de près sur le Métayer; ils auront l'un & l'autre à leur portée le magasin où seront déposés tous les instrumens de culture, & dans lequel sera un endroit particulier fermé à la clef, où l'on serrera tous les ustensiles de fer. On fera des cabanes pour les bouviers & pour les bergers, auprès de leurs bestiaux, afin qu'ils soient à même d'aller en prendre soin. Cependant tous ces gens-là doivent être logés le plus près que faire se peut les uns des autres, tant afin que le Métayer ait moins de chemin à faire, pour visiter avec exactitude les différentes parties de la Métairie, qu'afin qu'ils soient eux-mêmes mutuellement témoins entre eux de leur exactitude comme de leur négligence. La partie destinée à la garde des productions de la terre, comprend le cellier à huile, le pressoir, le cellier à vin cuit, le grenier à foin, le grenier à paille, les serres & le grenier à grain. On réservera pour la garde des choses liquides destinées à être vendues, comme le vin ou l'huile, celles de ces pieces qui seront situées au rez-de-chaussée, au lieu que les choses seches, comme le bled, le foin, les feuillages, la paille & toutes les autres especes de fourage, seront entassées sur des planchers. Ainsi l'on montera par un escalier, comme on voit par ce que je viens de dire, dans ces greniers; & ils auront de petites fenêtres, qui livreront passage aux Aquilons, parce que c'est le

Digitized by Google

côté du Ciel le plus frais, & le moins humide; deux qualités eſſentielles pour conſerver le bled très-longtemps. Il faut procurer les mêmes avantages au cellier à vin, ſi ce n'eſt qu'il ſera placé au rez-de-chauſſée : il doit d'ailleurs être très-éloigné des bains & du four, comme auſſi du tas à fumier & des autres immondices, qui exhalent une mauvaiſe odeur, comme encore des citernes ou des eaux ſaillantes, qui répandent à l'entour d'elles une humidité qui pourroit gâter le vin. Je ſçais bien qu'il y a des perſonnes, qui regardent comme l'emplacement le plus favorable pour conſerver le bled, un grenier voûté, dont le ſol n'eſt autre choſe que le terrein même, & que l'on prépare ainſi : avant de le paver, on le fouille, puis on l'arroſe de lie d'huile nouvelle & non ſalée, enſuite on le bat à la hie (comme ces ouvrages de Signia). Cela fait, on attend qu'il ſoit ſéché pour y établir, comme on fait pour ces ouvrages, une aire de briques de terre cuite, poſées de champ en bain de mortier de chaux & ſable détrempés avec de la lie d'huile au lieu d'eau, après quoi on enfonce cette ſorte de pavé à grand coups de hie, on le polit, & enfin on remplit d'un bourlet de ciment, les angles formés tant par les murs entre eux, que par les murs & le ſol, parce qu'il arrive ordinairement que, lorſqu'il vient à ſe former des crevaſſes dans ces parties du bâtiment, ce ſont autant de trous & de retraites pour les animaux de deſſous terre.

On

Digitized by Google

On partage en outre ces greniers en différentes cases, dans lesquelles on met chaque sorte de légumes à part. On enduit les murs d'un mortier détrempé avec de la lie d'huile, & dans la composition duquel on fait entrer, au lieu de paille, des feuilles d'olivier sauvage desséchées, ou, si l'on n'en a point, des feuilles d'olivier quelconque. Lorsque cet enduit est bien sec, on l'humecte de nouveau avec de la lie d'huile, & l'on attend qu'elle soit séchée pour serrer le bled. Ces préparatifs paroissent très-convenables pour garantir le grain de l'attaque des chatenfons, & des autres animaux semblables qui ne tarderoient pas à le ronger, si l'on n'avoit pris aucune précaution avant de le serrer. Quoiqu'il en soit, ces greniers, tels que nous venons de les décrire, ne suffiroient pas pour préserver de l'humidité le grain le plus fort, s'ils n'étoient encore construits dans un endroit de la Métairie deja sec par lui-même. Lorsqu'on n'a rien à craindre de l'humidité, on peut encore conserver le bled, en le cachant sous terre, comme on le pratique dans quelques provinces situées au-delà des mers ; en effet on y rend une seconde fois à la terre les productions qui sont sorties de son sein, après l'avoir creusée en forme de puits, auxquels les habitans donnent le nom de *Siros*. Pour nous, nous aimons mieux dans ces pays-ci, qui ne sont déja que trop sujets à l'humidité, avoir nos greniers suspendus en l'air, ou bien quand nous voulons les faire avec

Digitized by Google

plus d'attention, nous avons recours à ces pavés & à ces conſtructions de murs dont je viens de parler, parce qu'ainſi que je le diſois, cette méthode de fortifier le ſol & les côtés de ces greniers empêche le charenſon d'y pénétrer. Lorſque cet accident eſt arrivé, bien des gens croient que pour y remédier, il faut remuer le bled qui eſt déja rongé dans le grenier même, comme ſi on vouloit l'éventer, mais leur idée eſt très-fauſſe : car loin de chaſſer par cette opération ces animaux, on les diſperſe dans la totalité des tas, au lieu que ſi l'on n'eût pas remué le grain, il n'y en auroit eu que la ſuperficie de gâté, vû que le charenſon ne le pénetre pas au-delà d'un palme de profondeur, & qu'il vaut mieux que le danger ne tombe que ſur la partie du bled qui eſt déja gâtée, plutôt que d'en affecter la totalité; d'autant que dans l'occaſion où l'on en aura beſoin, il ſera aiſé de mettre à part le grain qui ſera gâté, pour ne prendre que celui de deſſous qui ſera reſté intact. Quoique ces obſervations ſoient étrangeres à la matiere que je traite, je ne les crois pas cependant déplacées ici. Les celliers à huile doivent être chauds, & les preſſoirs encore plus, parce que la chaleur diſſout aiſément les liqueurs, au lieu que le froid les reſſerre davantage, & que, quand l'huile vient en petite quantité, s'il arrive qu'elle ſe condenſe, elle devient rance. Mais de même qu'il faut une chaleur naturelle, telle que celle qui provient de l'expoſition du local & du climat,

Digitized by Google

il ne faut pas avoir recours au feu ni aux flammes, parce que la fumée & la suie qui en résulteroient, feroient perdre à l'huile sa saveur. C'est pourquoi le pressoir doit être éclairé du côté du Midi, afin qu'on puisse s'y passer de feu & de lumiere, lorsqu'on pressera l'olive. L'endroit où l'on fera cuire le vin, ne doit être ni étroit ni obscur, afin que le valet, qui fera cette opération, puisse y avoir ses aises. Celui où l'on serre le bois qui est nouvellement coupé & que l'on veut faire sécher promptement, peut aussi être placé dans la partie de la Métairie destinée aux travaux rustiques, attenant les bains des gens : car il est bon qu'ils aient aussi leurs bains particuliers, dont ils ne feront néanmoins usage que les jours de Fêtes, attendu que l'usage fréquent du bain est nuisible à la force du corps. Les serres seront commodément placées au-dessus des endroits d'où ils sort habituellement de la fumée, parce que les vins y vieilliront plutôt, & que la continuité de la fumée les fera parvenir de bonne heure à leur maturité. Aussi faudra-t-il avoir un autre plancher sur lequel on les arrangera par la suite, pour éviter qu'ils ne finissent par se gâter à force d'être enfumés. Nous en avons dit assez relativement à la situation de la Métairie & à la distribution de ses différentes parties. Voici des choses qu'il faudra de plus avoir dans ses environs : un four & un moulin d'une grandeur proportionnée au nombre des colons qui doivent l'habiter ; deux mares

Digitized by Google

au moins, l'une pour les oies & les beſtiaux, l'autre dans laquelle on mettra tremper les lupins, l'oſier, les baguettes, & toutes les autres choſes d'uſage. On aura auſſi deux foſſes à fumier, l'une dans laquelle on tranſportera les nouvelles immondices, pour les y laiſſer en dépôt pendant une année, l'autre d'où l'on tirera les anciennes pour les porter dans les champs : mais l'une & l'autre doivent être, ainſi que les mares, légérement pentives, murées & pavées, pour que l'eau n'y trouve point d'iſſue. Car il eſt très-intéreſſant que le fumier conſerve toute ſa vertu, & qu'il ne perde pas ſon ſuc, mais qu'il ſoit au contraire continuellement humecté, afin que, s'il s'y trouve pêle mêle avec la litière & la paille quelques graines d'épines ou de gramen, elles y périſſent, & qu'elles ne couvrent pas d'herbes les terres labourées, lorſqu'on l'aura exporté dans les champs. C'eſt pour cela que les payſans expérimentés couvrent avec des claies d'oſier, tout le fumier qu'ils ont tiré des bergeries & des étables, après l'avoir retourné, de peur que le vent ne le deſſéche, ou que l'ardeur du Soleil ne le conſume. Il faut que l'aire ſoit, autant que faire ſe pourra, ſous les yeux du Maître, ou au moins ſous ceux du Receveur commis à dépenſe. La meilleure aire eſt celle qui eſt pavée en pierres, parce qu'il faut peu de temps pour y battre le bled, attendu que le ſol ne s'affaiſſe point alors ſous le pied des animaux, ni ſous le poids des

Digitized by Google

traîneaux (4), & parce que, lorsque le bled y est vanné, il est plus propre, & n'est point chargé de pierrailles ni de particules de terre, telles que celles qui se détachent communément d'une aire dont le sol ne differe point de la terre, toutes les fois qu'on y bat le bled. Il faut pratiquer auprès de l'aire, sur-tout en Italie à cause de l'inconstance du temps, un lieu couvert où l'on puisse transporter les gerbes à demi battues, pour les mettre à l'abri lorsqu'on se voit menacé d'une pluie imprévue : mais cette précaution est inutile dans les contrées situées au-delà de la mer, où il ne pleut jamais en Eté. Il faut aussi enclorre des vergers & des jardins à une petite distance de la Métairie, & du côté où ils pourront recevoir tout l'écoulement des égouts de la cour, & celui des bains, ainsi que la lie d'huile qui sort du pressoir : car toutes ces liqueurs ne nourrissent pas moins les légumes & les arbres, que tout autre fumier peut faire.

CHAPITRE VII.

TOUT se trouvant arrangé dans la Métairie, par rapport aux bâtimens, de la maniere que je

(4) Voy. le Chap. LII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

viens de preſcrire, ſoit par le Propriétaire, ſoit par ſes Auteurs; ſa principale attention ſe tournera ſur tous les autres objets, mais principalement ſur les hommes qui l'habiteront. Ces hommes ſont ou des Fermiers, ou des Eſclaves; ceux-ci ſont ou enchaînés, ou non. Il faut être honnête & traitable vis-à-vis de ſes Fermiers, & les preſſer plus rigoureuſement ſur l'ouvrage qu'ils ont à faire, que ſur le payement de leurs termes, parce que cette conduite les offenſe moins, quoi qu'en général elle tourne plus à notre profit. Car, pourvu qu'une terre ſoit cultivée avec ſoin, il y a communément à gagner deſſus pour le Fermier; & en général il n'y doit jamais perdre (à moins qu'il ne ſurvienne des forces majeures, telle qu'une tempête ou un pillage de voleurs): conſéquemment il n'oſera pas demander de remiſe. Le Propriétaire ne doit pas même faire valoir ſes droits trop rigoureuſement, par rapport à tous les objets qui entrent dans l'obligation du Fermier, comme par rapport à l'échéance des payemens, à la livraiſon du bois, & aux autres acceſſoires qu'il a droit d'exiger, & qui, tout minces qu'ils ſoient, cauſent plus de tourmens aux gens de la campagne, qu'il ne leur en coute pour les payer. Effectivement on ne doit pas revendiquer tout ce qu'on a droit de revendiquer. Car les anciens penſoient que tout droit rigoureux étoit une croix rigoureuſe. Ce n'eſt pas, d'un autre côté, que l'on doive ſe relâcher tout-à-fait de ſes droits: car on

Digitized by Google

prétend à cette occaſion que l'uſurier Alphius avoit coutume de dire, & avec raiſon, que les meilleures obligations même devenoient verreuſes, lorſqu'on ne ſommoit pas les débiteurs d'y ſatisfaire. J'ai entendu dire de nos jours à L. Voluſius (1) ancien Conſulaire & homme puiſſamment riche, que le fond le plus à deſirer pour un Chef de famille, étoit celui dont les Colons natifs du pays même, s'y étoient toujours maintenus de pere en fils, comme dans un bien de famille auquel ils avoient été habitués dès leur enfance, & je ſuis auſſi convaincu moi-même que c'eſt une mauvaiſe ſpéculation que de donner fréquemment ſa terre à bail : mais le pire de tous les Fermiers, c'eſt celui qui, faiſant ſon ſéjour à la ville, aime mieux faire cultiver la terre qu'on lui a affermée par ſes gens, que par lui-même. Saſerna (2) diſoit d'un pareil homme, qu'au lieu de payer, il ſuſcitoit des procès, & que, par conſéquent, il falloit faire enſorte de s'en tenir toujours à des payſans, comme étant les Fermiers les plus aſſidus, lorſqu'il ne nous étoit pas poſſible

(1) C'eſt L. Voluſius Saturninus qui mourut Préfet de la ville à 90 ans paſſés (Pline 11, 38) après avoir ſurvécu à tous les Sénateurs, dont il avoit pris les voix pendant ſon Conſulat (7, 48). On ne trouve cependant dans les faſtes Conſulaires qu'un Quintus Voluſius Saturninus, & non pas un Lucius.

(2) Voy. la Note 29 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

de cultiver par nous-mêmes, ou que nous ne trouvions pas notre avantage à faire cultiver par nos gens; ce qui n'arrive cependant jamais que dans les pays qui ſont déſolés par les mauvais temps, & par la ſtérilité du ſol. Autrement, pour peu qu'une terre ſoit bonne, & que le climat en ſoit ſain, on en retirera toujours plus de profit par les ſoins qu'on y donnera ſoi-même, & ſouvent par ceux d'un Métayer, que par ceux d'un Fermier, pourvu que ce Métayer ne ſoit point un eſclave abſolument négligent ou habitué à piller. Or, il n'eſt pas douteux que c'eſt preſque toujours le Propriétaire qui donne naiſſance à ces deux défauts, ou du moins qui les entretient, puiſqu'il eſt le maître de ne pas mettre un homme qui en eſt infecté, à la tête de ſon bien, comme il eſt le maître de l'en retirer lorſqu'il y eſt. Il faut cependant convenir que pour ce qui eſt des terres éloignées, dans leſquelles le Chef de famille ne peut pas facilement ſe tranſporter, il vaut mieux les faire valoir par des Fermiers libres, que par des Métayers eſclaves; & cela de telle nature que ſoient ces terres, mais encore plus quand ce ſont des terres à bled, que le Fermier ne peut pas dégrader (comme il pourroit faire, ſi c'étoient des vignobles ou des plans d'arbres mariés à des vignes): car en général les eſclaves font beaucoup de tort à leur maître, ſoit en louant à des étrangers ſes bœufs & ſes autres beſtiaux, ou en les nourriſſant mal, ſoit en ne labourant pas avec exactitude, & en comptant

Digitized by Google

plus de grain pour les ſemailles qu'ils n'en ont réellement employé, ſoit encore en ne prenant pas aſſez de ſoin de ce qu'ils ont ſemé pour le faire venir à bien, & enfin en diminuant tous les jours par fraude ou par négligence, la quantité du grain qu'ils avoient tranſporté dans l'aire pour le battre : Effectivement, ou ils le volent eux-mêmes, ou ils ne le préſervent pas des voleurs, ou même après qu'ils l'ont ſerré, ils ne le portent pas avec fidélité ſur leurs comptes; d'où il arrive que le maître-valet, & les gens de la maiſon s'écartent tous de leur devoir, & que ſouvent une terre acquiert en conſéquence un mauvais renom. C'eſt pour cela que je penſe qu'il faut donner à ferme une pareille terre, ſi, comme je l'ai dit, le maître ne peut pas y aller.

CHAPITRE VIII.

LEs premiers ſoins qui viennent à la ſuite de ceux que nous venons de détailler, ſont relatifs aux eſclaves ; ils conſiſtent à examiner qui ſont ceux d'entre eux que l'on prépoſera à chaque fonction, & ceux que l'on députera à tels ou tels ouvrages. Le premier avis que j'ai donc à donner, eſt de ne pas prendre un Métayer parmi les eſclaves que nous avons fait ſervir à nos plaiſir, ni même dans la claſſe de ceux qui ont exercé les

Digitized by Google

Arts, qui tiennent au luxe & qui ſont du reſſort de la Ville. En effet, les eſclaves de cette eſpece ſont pareſſeux & endormis, habitués à l'oiſiveté, à la promenade, au Cirque (1), aux théâtres, au jeu, à la taverne & aux mauvais lieux; ils rêvent toujours à ces miſeres, & lorſque ce goût vient à les ſuivre au milieu des travaux de la campagne, il en réſulte plus de dommage pour le maître dans tout le reſte de ſon patrimoine encore, que dans la perſonne même de l'eſclave qui en eſt dominé. On choiſira par conſéquent un homme endurci aux travaux de la campagne dès ſon enfance, & dont l'expérience ait fait connoître les talens. Si l'on n'en a point qui ſoit dans ce cas, on mettra à la tête de ces travaux un homme pris dans le nombre de ceux qui ont paſſé par un ſervice laborieux. Il faut auſſi qu'il ſoit hors de la premiere jeuneſſe, ſans cependant être encore parvenu à un âge trop avancé, de peur que d'un côté ſa jeuneſſe ne diminue le poids de l'autorité dont il a beſoin pour commander, d'autant que les gens âgés dédaignent d'obéir à un homme plus jeune qu'eux-mêmes, & que, d'un autre côté, ſon âge trop avancé ne l'expoſe à ſuccomber ſous le poids d'un ouvrage trop pénible. On le prendra donc dans le moyen âge, en pleine vigueur, inſtruit en matiere d'Agriculture, ou au moins très-attentif pour pouvoir ſe mettre plutôt au fait

(1) Voy. la Note 14 de la Préf.

Digitized by Google

de cet Art. Car ce ne ſeroit pas notre compte qu'il y en eût un qui commandât, & que ceux qui ſont faits pour lui obéir l'inſtruiſiſſent; & en général, tout homme qui eſt obligé de demander à ceux qui lui ſont ſubordonnés, ce qu'il y a à faire, & la maniere dont il faut s'y prendre pour le faire, n'eſt pas en état de le faire exécuter. Ce n'eſt pas qu'un homme qui ne ſçait ni lire ni écrire, ne puiſſe néanmoins être chargé de ce genre d'adminiſtration, pourvu qu'il ait la mémoire ſure, & même Cornelius Celſus (2) prétend qu'un Métayer, qui eſt dans ce cas là, apporte plus ſouvent de l'argent à ſon maître qu'un livre de compte, parce que ne ſachant point écrire, il eſt hors d'état de mettre lui-même ſes comptes par écrit, ou qu'il craint d'être trompé en les faiſant écrire par un autre. Mais quelque Métayer que vous choiſiſſiez, il faut lui donner pour compagne une femme priſe dans le nombre de vos eſclaves pour le contenir, & l'aider même dans certaines fonctions. Il faut auſſi lui preſcrire, ainſi qu'au maître-valet, la loi de ne manger avec qui que ce ſoit d'entre les gens, & encore moins avec des étrangers. Il pourra cependant ſe prêter quelquefois a admettre à ſa table les jours de Fête, comme pour leur donner une marque de diſtinction, ceux en qui il aura remarqué beaucoup

(2) Voy. la Note 32 du Chap. I.

Digitized by Google

d'exactitude, & un grand courage dans le travail. Il ne fera point de ſacrifices ſi ce n'eſt de l'ordre de ſon maître. Il ne recevra point chez lui d'Aruſpices (3), ni de ſorcieres, tous gens qui jettent les ignorans dans la dépenſe, en les leurrant par l'appas d'une vaine ſuperſtition, & qui les plongent enſuite dans le crime. Il ne fréquentera pas non plus la ville ni aucuns marchés, ſi ce n'eſt pour acheter ou pour vendre les marchandiſes qui ſeront de ſon diſtrict. Car un Métayer (comme dit Caton (4)) doit être ſédentaire, & il ne doit jamais aller au-delà des limites de la Métairie, à moins que ce ne ſoit pour apprendre quelque choſe de relatif à la culture, encore faut-il dans ce cas là, qu'il ne s'écarte pas trop loin, & qu'il ſoit toujours dans le cas de pouvoir être de retour en peu de temps. Il ne laiſſera point faire de nouveaux ſentiers, ni poſer de nouvelles bornes dans la terre. Il ne recevra point d'hôte chez lui, à moins que ce ne ſoit un ami ou un parent de ſon maître, & dans le cas de néceſſité. De même qu'on doit lui faire toutes ces défenſes, on doit auſſi l'exhorter à prendre ſoin des inſtrumens de culture & des uſtenſiles de fer. Il faudra qu'il en ait deux fois autant qu'il en faut

(3) Voy. la Note 4 du Chap. V. de l'Economie rurale de Caton.

(4) Economie rurale, Chap. V.

Digitized by Google

pour le nombre des eſclaves qu'il occupera, & qu'il ſerre à part les doubles, après les avoir fait raccommoder, pour n'être jamais dans le cas d'avoir recours à ſes voiſins, parce que le temps que perdent les eſclaves pour en aller chercher chez eux, eſt plus précieux que l'argent qu'il faudroit dépenſer pour en acheter. Il tiendra les gens ſoignés & vêtus moins délicatement que commodément, & aura ſoin qu'ils ſoient bien garantis du vent, du froid & de la pluie. Il ſuffira de leur donner à cet effet des fourrures garnies de manches, de mauvaiſes caſaques (5), ou des ſayes avec des capuchons, moyennant quoi, il ne pourra jamais y avoir de temps aſſez intolérable, pour les empêcher de faire quelqu'ouvrage même en plein air. Il ne faut pas ſeulement que le Métayer ſoit un homme propre aux travaux ruſtiques, mais il faut encore qu'il ait quelques bonnes qualités du côté de l'ame, autant que peut le comporter l'état de ſervitude dans lequel il eſt, afin qu'il ne commande aux autres ni avec molleſſe, ni avec dureté. Il faut qu'il careſſe toujours les eſclaves qui valent mieux que les autres, mais cependant qu'il épargne même les moins bons,

(5) Columelle dit *des caſaques uſées*. Effectivement c'étoit une eſpece de manteau fait avec les vieux habits des Eſclaves. Voy. le Chap. LIX. de l'Economie rurale de Caton, & la Note 4 du Chap. II.

Digitized by Google

afin que ceux-ci ſoient dans le cas de craindre plutôt ſa ſévérité, que de déteſter ſa cruauté: c'eſt à quoi il parviendra s'il contient bien ceux qui ſont ſous ſes ordres, & qu'il les empêche de commettre des fautes, plutôt que de leur en laiſſer commettre par ſa négligence, qui l'obligeroient enſuite de les punir. Or, il n'y a pas de plus sûr moyen pour contenir l'homme même le plus méchant, que de lui preſcrire un certain travail, de lui faire remplir ſa tâche avec exactitude, & d'avoir toujours l'œil ſur lui. Tant qu'il ſuivra cette méthode, ceux qui ont la conduite des différens ouvrages rempliront exactement leurs fonctions, & les autres ſe livreront après la fatigue du travail au repos & au ſommeil, bien plutôt qu'à la molleſſe. Plut-à-Dieu que l'on pût obtenir aujourd'hui d'un Métayer qu'il ſe conformât à ces anciens uſages, qui, tout excellens qu'ils étoient, ſont abſolument tombés de nos jours: je veux dire, de ne ſe faire ſervir par aucun eſclave, ſi ce n'eſt dans les occaſions où l'intérêt du Propriétaire l'exige, de ne prendre ſes repas qu'en préſence des gens, & de ne pas avoir une nourriture différente de la leur, parce que c'eſt le moyen qu'il veille à ce que le pain, dont il mangera lui-même, ſoit fait avec ſoin, & à ce que les autres alimens ſoient apprêtés ſainement. Il ne laiſſera ſortir perſonne hors de la terre, à moins qu'il ne juge à propos de l'envoyer lui-même quelque part, ce qu'il ne fera

Digitized by Google

jamais que dans le cas d'une grande néceſſité. Il ne commercera point à ſon profit & n'emploiera pas les deniers de ſon maître en achat d'animaux, ou de telle autre marchandiſe que ce ſoit : car ces ſortes de commerces ne peuvent que le détourner de ſon devoir, & ne lui permettent jamais d'appurer ſes comptes avec ſon maître, attendu que, lorſque celui-ci vient à lui demander de l'argent, il n'a jamais alors que des effets à lui montrer. Voici une regle générale à laquelle on doit ſur-tout l'aſtreindre : elle conſiſte à ne pas croire ſçavoir les choſes qu'il ignore réellement, & à chercher toujours à s'inſtruire de celles qu'il ne ſçait point, car une choſe mal faite nuit toujours plus, qu'une bien faite ne profite. En effet, il n'y a qu'un ſeul principe important en fait d'Agriculture, c'eſt de ne jamais revenir plus d'une fois à chacune des opérations néceſſaires à la culture. Car dès qu'on en eſt réduit à la néceſſité de corriger des fautes occaſionnées par l'imprudence ou par la négligence, l'économie eſt déja perdue ſans reſſource, & elle auroit beau tourner à bien par la ſuite, ce ne pourroit jamais être au point de ſe relever des dommages qu'elle a ſoufferts, & de compenſer les profits qu'elle auroit dû produire par le paſſé. Quant aux autres eſclaves, voici à-peu-près les regles qu'il faut ſuivre, telles que je les ai ſuivies moi-même, ſans être dans le cas de m'en repen-

Digitized by Google

tir. J'étois dans l'uſage de m'entretenir plus ſouvent & plus familiérement avec mes eſclaves de la campagne, qu'avec ceux de la ville, pourvu qu'ils ne ſe fuſſent pas mal comporté; & comme j'avois remarqué en différentes occaſions, que la douceur d'un maître apporte quelque adouciſſement à leurs travaux continuels, j'allois même quelquefois juſqu'à badiner avec eux, & juſqu'à leur permettre de le faire eux-mêmes avec moi. Voici encore une choſe à laquelle je me prête ſouvent, c'eſt de les conſulter ſur des ouvrages nouveaux que j'ai dans la tête, comme s'ils en ſçavoient plus que moi là-deſſus, & par là je parviens à connoître l'eſprit, la capacité & la prudence de chacun d'eux. D'ailleurs je m'apperçois même qu'ils ſe mettent plus volontiers à un ouvrage, ſur lequel ils ont été conſultés d'avance, & qu'ils s'imaginent que je n'ai entrepris que par leur conſeil. Pour les regles ſuivantes, il n'y a pas de gens prudens qui ne les ſuivent : elles conſiſtent à faire viſiter par les Géoliers les eſclaves qui ſont en priſon, à l'effet de s'aſſurer s'ils ſont exactement enchaînés, ſi la priſon elle-même eſt aſſez sûre & aſſez forte, & ſi le Métayer n'en a ni enchaîné, ni déchaîné quelques-uns à l'inſçu de ſon maître : Car il y a deux articles eſſentiels auxquels le Métayer doit ſe conformer : premiérement, de ne point ôter les chaînes, ſans la permiſſion du Chef de famille,

famille, à ceux qu'il aura condamnés à cette peine : secondement, de ne point mettre en liberté ceux qui auront été enchaînés de son ordre privé, avant d'en avoir instruit son maître. Le Chef de famille doit de son côté être attentif à examiner par lui-même si les esclaves, qui ont le malheur d'être dans ce cas là, ne sont pas maltraités injustement, soit du côté de l'habillement, soit du côté des autres fournitures qui leur sont nécessaires : & il doit y veiller d'autant plus scrupuleusement, que ces malheureux étant soumis à un plus grand nombre de personnes, comme au Métayer, à ceux qui ont la conduite des différens ouvrages, & aux Géoliers, ils sont plus exposés à souffrir quelque injustice de la part de tous ces gens là, & par conséquent plus à redouter, dans le cas où ils viendroient à être réduits au désespoir par leur cruauté & leur avarice. Ainsi un maître prudent s'enquêtera non seulement de ces esclaves, mais encore de ceux qui ne sont point enchaînés, & dont le témoignage est plus sûr en cette occasion, si on a soin de leur donner ce qui leur est légitimement dû conformément à ses ordres. Il goûtera par lui-même si leur pain & leur boisson sont de bonne qualité, & visitera leurs habits, leurs manches & leurs chaussures. Souvent même, il leur accordera la permission de lui porter les plaintes qu'ils peuvent avoir à faire contre ceux qui rendent leur état encore plus dur, ou par cruauté, ou par

Digitized by Google

fraude. Pour nous, nous ſommes à la vérité dans l'uſage de venger ceux qui ſe plaignent, pourvu que leurs plaintes ſoient fondées en raiſon, mais auſſi nous ſévissons avec rigueur contre ceux qui excitent des ſéditions dans la maiſon, & qui calomnient leurs ſupérieurs; comme d'un autre côté nous avons ſoin de récompenſer ceux qui ſe comportent bien & avec fermeté. Il nous eſt même arrivé quelquefois de diſpenſer du travail les femmes fécondes, qui méritent quelques égards lorſqu'elles ont fait un certain nombre d'enfans, & même de leur donner la liberté, lorſque ce nombre étoit plus conſidérable; car dès qu'elles en avoient trois, elles étoient diſpenſées de travailler, & même, ſi elles en avoient davantage, nous leur donnions la liberté: cette eſpece de juſtice, & cette attention d'un Chef de famille, ne contribue pas peu à accroître ſon patrimoine. Il faut auſſi que le Propriétaire ſe ſouvienne des regles ſuivantes: de rendre ſes devoirs aux Dieux Pénates (6) de ſa Métairie à ſon arrivée de la Ville, enſuite de viſiter ſa terre entiere dès l'inſtant de ſon arrivée, s'il eſt encore à temps de le faire, ſinon dès le lendemain, & d'en revoir toutes les parties en détail, en examinant ſi ſon abſence n'a pas apporté quelque relâchement dans la diſci-

(6) Ce ſont les mêmes que les Dieux Lares. Voy. la Note a du Chap. II. de l'Economie rurale de Caton.

Digitized by Google

pline, ou dans la garde de ſes eſclaves, s'il n'y a pas quelque ſep de vignes, quelque arbre ou quelque production de la terre de manque; il fera auſſi la revue des beſtiaux & des gens, ainſi que celle des inſtrumens de culture & de tout le mobilier. En obſervant ces regles, ſans relâche, pendant pluſieurs années de ſuite, il viendra à bout d'établir chez lui une bonne diſcipline, qui continuera d'y être obſervée pendant ſa vieilleſſe, de ſorte qu'il n'y aura pas d'âge dans ſa vie, ſi décrépit qu'il ſoit, où il ait à ſe plaindre d'être mépriſé par ſes eſclaves.

CHAPITRE IX.

IL nous reſte encore à parler des différentes qualités, tant de l'ame que du corps, que nous croyons néceſſaires dans les différens ſujets, ſelon les différentes eſpeces de travaux. Il faut mettre à la tête des ouvrages, pour les conduire, des gens adroits & d'une grande frugalité: ces deux points ſont en effet plus eſſentiels dans leur miniſtere, que la ſtature & la force du corps, parce que toutes leurs fonctions conſiſtent à maintenir dans un bon état les choſes qui ſont de leur diſtrict, & à bien entendre leur partie; au lieu que les qualités de l'ame, quoique néceſſaires à celui

Digitized by Google

qui gouverne les bœufs, lui ſont néanmoins inſuffiſantes, à moins qu'il n'y joigne une étendue de voix & une grandeur de taille qui puiſſent le rendre formidable à ces beſtiaux : mais il faut cependant que la force ſe trouve tempérée en lui par la douceur, & qu'il inſpire plus de frayeur, qu'il ne montre de brutalité, parce que, s'il eſt néceſſaire que les bœufs lui obéiſſent, il faut auſſi qu'ils ſoient plus long-temps en état de réſiſter au travail, comme il arrivera, lorſqu'ils ne ſeront pas accablés en même-temps par le travail & par les coups. Au reſte, je reprendrai chacune en ſon lieu les fonctions des maîtres des ouvrages, ainſi que celles des ouvriers, il ſuffit pour le préſent d'avertir en général que la force du corps & la grandeur de la taille ne ſervent de rien dans les uns, & qu'elle eſt de très-grande conſéquence dans les autres. Nous aurons donc ſoin d'avoir des laboureurs de la plus haute taille, ainſi que je l'ai déja dit, tant pour les raiſons que je viens de donner, que, parce que dans toute la culture, il n'y a point d'ouvrage qui fatigue moins un grand homme que le labour, attendu qu'en labourant, il n'eſt preſque pas obligé de ſe courber, pour s'appuyer ſur le manche de ſa charrue. On peut prendre des *Mediaſtini* (1) de toute taille, pourvu

(1) On donnoit à la ville le nom de *Mediaſtini* aux Eſclaves qui étoient ſoumis à d'autres, & comme *in medio*, c'eſt-

qu'ils ſoient en état de ſupporter le travail. Les vignes ne demandent point tant des gens d'une grande taille, que des gens de large encolure, & bien en muſcles. Car c'eſt l'habitude du corps la plus convenable pour bêcher & tailler la vigne, & pour lui donner toutes les autres façons qu'elle demande. L'Art de l'Agriculture exige moins la frugalité dans ces derniers, que dans les autres ouvriers, parce que le vigneron fait toujours ſon ouvrage en grande compagnie & d'après les avis de quelqu'un, & que communément les gens méchans, qui ſont ceux qu'on doit employer préférablement à ce genre d'ouvrage, ſont auſſi ceux qui ont l'eſprit le plus prompt à ſaiſir un avis: car cette eſpece d'ouvrage ne demande pas ſeulement un homme fort & robuſte, mais encore un homme qui ait de la fineſſe dans l'eſprit, & la conception vive. Auſſi eſt-ce pour cela que les vignobles ſont le plus ordinairement cultivés par

---

à-dire, entre les premiers & les derniers des eſclaves, tels que les portiers, les balayeurs: par la même raiſon les *Mediaſtini* à la campagne étoient, pour ainſi dire, *in medio agricolationis*, c'eſt-à-dire, que leurs fonctions étoient ſubordonnées à celle du laboureur, quoiqu'ils fuſſent au-deſſus de ceux qui étoient à la chaîne: tels étoient ceux qui ſemoient, qui herſoient, qui ſarcloient, qui moiſſonnoient, &c. De même dans les vignobles, *les Mediaſtini* étoient ſubordonnés au vigneron: tels étoient ceux qui épamproient la vigne, les vendangeurs, &c.

Digitized by Google

les eſclaves qui ſont à la chaîne. Il faut cependant convenir qu'un honnête homme, qui auroit autant de pénétration qu'un fripon, s'en acquiteroit encore mieux : ſoit dit en paſſant, afin qu'on ne s'imagine pas que je ſois dans l'idée d'aimer mieux faire cultiver les champs par des miſérables que par d'honnêtes gens, ce qui n'eſt pas, quoique je ſois perſuadé en même-temps qu'il ne faut pas confondre les ouvrages de la maiſon les uns avec les autres, ni les faire faire tous indifféremment par toute ſorte de gens au hazard. Car cette pratique ne ſeroit point du tout avantageuſe à un Agriculteur, ſoit parce que perſonne ne regarderoit un ouvrage comme le ſien propre, ſoit parce que celui qui auroit fait quelqu'effort pour avancer la beſogne, ſe trouveroit n'avoir point tant avancé la ſienne propre que celle de tous ſes camarades, & que dans cette idée, chacun ſe diſpenſeroit le plus qu'il pourroit de travailler. Ajoutez à cela que, lorſque pluſieurs perſonnes ont mis la main au même ouvrage, on ne peut pas diſcerner qui ſont ceux qui ont mal opéré ; c'eſt pour cela qu'il faut ſéparer les laboureurs des vignerons, ainſi que les vignerons des laboureurs, & les uns comme les autres des *Mediaſtini*. Les claſſes dans leſquelles on les diſtribuera, ne ſeront pas compoſées de plus de dix hommes chacune : c'eſt ce que nos ayeux appelloient des *Decuriæ* (a), & ils

(a) Les eſclaves étoient auſſi diſtribués par *Decuries* à la

approuvoient fort ces ſortes de claſſes, parce que le nombre d'hommes qui les compoſent, peut être aiſément gardé à vue pendant le travail, & que, lorſque le conducteur, qui les dirige, vient à les paſſer en revue, ſon attention n'eſt pas diſtraite par la confuſion qu'occaſionne la multitude. C'eſt pourquoi, ſi la terre eſt d'une grande étendue, il faut diſperſer ces claſſes dans des quartiers différens, & partager la beſogne entre chacun de ceux qui les compoſent, de façon qu'ils ne ſe trouvent jamais ſeuls, ni deux ſeulement enſemble, parce que, lorſqu'ils ſont ainſi diſperſés en petit nombre, il eſt difficile de les garder à vue; quoiqu'il faut éviter d'un autre côté de les aſſocier plus de dix enſemble, de peur qu'étant en trop grand nombre, chacun d'eux ne regarde pas comme ſon ouvrage propre ce qu'il aura à faire. Cette méthode de les arranger par claſſes non-ſeulement excite l'émulation entre eux, mais donne encore la facilité de diſcerner les pareſſeux : en effet toutes les fois qu'un ouvrage eſt échauffé par l'émulation des travailleurs, on eſt en droit de ſévir contre les nonchalans, & il ſemble qu'on puiſſe alors le faire ſans exciter les plaintes de qui que ce ſoit. Mais tout en preſcrivant les objets auxquels doivent s'étendre les ſoins d'un homme qui ſe deſ-

---

ville. Trimalchion demande à un Cuiſinier, dans Pétrone, de quelle *Décurie* il eſt, & cet homme répond qu'il eſt de la quarantieme *Décurie*.

Digitized by Google

tine à l'Agriculture, ſçavoir : la ſalubrité, le chemin, le voiſinage, l'eau, la ſituation de la Métairie, l'étendue de la terre, les eſpeces tant des colons que des eſclaves, la diſtribution des offices & des travaux ; nous voici parvenus par-là au moment de parler de la culture même de la terre, objet que nous allons traiter avec étendue dans le Livre ſuivant.

Fin du premier Livre.

Digitized by Google

L'ÉCONOMIE RURALE

DE L. JUNIUS MODERATUS COLUMELLE.

LIVRE SECOND.

CHAPITRE PREMIER.

VOus me demandez, Publius Silvinus, & je ne refuſe pas de vous ſatisfaire à l'inſtant, pourquoi j'ai commencé dès le premier Livre de cet Ouvrage, par rejetter l'opinion de preſque tous les anciens Auteurs, qui ont traité de la culture des terres, & par réfuter, comme contraire à la vérité, le ſentiment dans lequel ils ſont que la

Digitized by Google

terre eſt vieillie, & qu'elle a été fatiguée & épuiſée par le laps des ans, & par l'exercice continuel dans lequel on l'a tenue depuis tant de temps. Je ſçai que vous reſpectez l'autorité de tous ces Auteurs célebres, entre autres celle de Trémellius (1), qui, dans l'ouvrage qu'il a laiſſé à la poſtérité, & où il donne, d'une maniere auſſi élégante que ſçavante, la plus grande partie des préceptes de l'Agriculture, s'eſt imaginé fauſſement, ſans doute par trop d'eſtime pour les anciens qui avoient traité de la même matiere, que la terre, qui eſt la mere de toutes les productions, étoit accablée par la vieilleſſe à l'exemple des femmes, & par conſéquent qu'elle étoit incapable aujourd'hui de rien engendrer. J'avoue que je ſerois moi-même de cet avis, ſi la terre ne produiſoit plus aucun fruit : mais en ſuivant la comparaiſon priſe de la nature humaine, ce n'eſt pas lorſqu'une femme ceſſe de faire deux ou trois enfans à la fois qu'on la juge ſtérile, mais ſeulement lorſqu'elle ne peut plus abſolument en mettre au monde. Auſſi une fois que le temps de la jeuneſſe eſt éclipſé pour la femme, elle a beau vivre longtemps par-delà, la fécondité que les années lui refuſent ne reparoît plus jamais chez elle; au lieu que quoique la terre ait ceſſé de produire, ſoit d'elle-même, ſoit par un accident quelconque, pour peu qu'on la reprenne ſous œuvre, & qu'on

(1) Voy. la Note 50 de la Préf.

Digitized by Google

la cultive de nouveau, elle répond toujours aux soins de l'Agriculteur, & paie amplement les intérêts du temps pendant lequel elle s'étoit reposée. Ce n'eſt donc pas la vieilleſſe de la terre qui occaſionne ſon peu de fertilité, puiſque, lorſqu'elle s'eſt une fois emparée de nous, la vieilleſſe ne va plus jamais en rétrogradant, & que nous ne pouvons ni rajeunir, ni reprendre notre premiere vigueur. Mais, d'un autre côté, ce ne peut pas être non plus la fatigue du terrein qui diminue aujourd'hui le profit de l'Agriculteur, puiſqu'il y auroit de l'extravagance à penſer que la fatigue ſoit une ſuite de la culture & de l'agitation des terres, comme elle eſt dans les hommes une ſuite du trop grand exercice de corps, ou de la charge de quelque fardeau. A quoi revient donc, me direz-vous, ce qu'aſſure Trémellius (1), que les lieux ſauvages & non-cultivés commencent à la vérité par être très-fertiles, après une premiere culture, mais qu'ils ne continuent point à répondre de même aux travaux des cultivateurs par la ſuite? Je vous dirai que cet Auteur a vû, ſans contredit, le fait tel qu'il arrive ordinairement, mais qu'il n'en a pas pénétré la raiſon. Car, ſi une terre neuve, & qui ne fait que d'être transformée en champs, de bruyere qu'elle étoit auparavant, eſt plus féconde qu'une autre, on ne doit pas attribuer cette différence à ce qu'elle eſt plus repoſée & plus jeune qu'elle, mais plutôt à ce qu'ayant été copieuſement engraiſſée, pour ainſi

Digitized by Google

dire, pendant plusieurs années par le suc des feuilles & des herbes qu'elle engendroit naturellement & sans culture, elle se prête avec plus de facilité à la procréation & à la nutrition des plantes. Mais dès qu'une fois les racines de ces herbes ont été brisées par le hoyau & par la charrue, que les bois ayant été coupés, ont cessé de nourrir de leurs feuilles la terre sur laquelle ils croissoient, & que les feuilles qui tomboient en Automne des arbrisseaux & des arbres, au lieu de rester couchées sur terre comme auparavant, s'y trouvent reversées par le soc de la charrue, & mêlées & comme incorporées aux couches inférieures de la terre, qui sont ordinairement plus maigres que les supérieures; il devient alors indispensable que la terre, qui se trouve privée de son ancienne nourriture, maigrisse. Ce n'est donc pas par fatigue, comme l'ont crû la plupart des Auteurs, ni par vieillesse que les campagnes répondent aujourd'hui moins favorablement à nos espérances, qu'elles ne le faisoient autrefois, mais nous devons l'attribuer à notre paresse. Car on sera toujours assuré de faire rendre à la terre des fruits plus abondans, pourvu qu'on la renouvelle par des engrais fréquens donnés à temps & modérément. Comme nous ayons promis dans le premier Volume de traiter de sa culture, nous entrons en matiere.

Digitized by Google

CHAPITRE II.

LES plus habiles Agriculteurs, Silvinus, ont dit qu'il y avoit trois genres de terreins, celui des plaines, celui des collines & celui des montagnes; ceux de ces terreins qu'ils ont le plus généralement approuvés, ſont une campagne ſituée dans une plaine non pas totalement unie & de niveau, mais légérement pentive, une colline dont la croupe ſoit douce & facile, & une montagne non pas trop élevée ni ſauvage, mais couverte de bois & d'herbes. On aſſigne encore à chacun de ces trois genres, ſix eſpeces différentes de ſols, le gras ou le maigre, le friable ou l'épais, l'humide ou le ſec, & toutes ces différentes qualités étant mêlangées entr'elles alternativement, forment des variétés infinies dans les terres, qu'il n'appartient pas à un Maître d'Agriculture de détailler. Car l'objet de cet Art n'eſt pas de parcourir toutes les eſpeces qui ſont innombrables, mais de s'en tenir aux premiers genres que la conception & le diſcours peuvent aiſément embraſſer tous. Il faut donc recourir aux unions, pour ainſi dire, des qualités diſparates entr'elles, ce que les Grecs appellent *Συζυγίας ἀναντιοτήτων*, & ce que nous appellerions proprement *diſcordantium comparationes*. Il faut auſſi ſçavoir qu'entre toutes les pro-

Digitized by Google

ductions de la terre, il y en a beaucoup plus qui se plaisent dans les campagnes, qu'il n'y en a qui se plaisent sur les collines, de même qu'il y en a davantage qui se plaisent dans un sol gras, qu'il n'y en a qui se plaisent dans un maigre. Quant aux productions des terreins sees, ainsi que celles des terreins arrosés, nous n'avons point découvert quelles sont celles dont le nombre l'emporte sur les autres, d'autant qu'il y en a presque une infinité qui se plaisent tant dans l'un que dans l'autre de ces terreins. Au surplus, de toutes ces productions, il n'y en a pas une seule qui ne réussisse mieux dans un terrein friable que dans un terrein épais. C'est aussi un des éloges particuliers, que notre ami Virgile (1) a fait d'une terre féconde, lorsqu'il a dit : *& celle dont le sol est réduit en poussiere, car c'est ce que nous cherchons à imiter par les labours :* & effectivement cultiver n'est rien autre chose que réduire la terre en poussiere & l'amollir. C'est ce qui fait qu'une terre naturellement grasse & meuble à la fois, est toujours celle du plus grand revenu, parce que, quoiqu'elle rapporte plus qu'une autre, le peu de soins qu'elle exige, n'occasionne pas beaucoup de peine & ne jette pas dans de fortes dépenses. Ainsi on aura le droit de regarder un sol qui réunira ces deux qualités, comme le meilleur possible

(1) Voy. la Note 25 de la Préf. Liv. II. des Géorg.

Digitized by Google

de tous : le second après lui sera le sol gras & épais, parce qu'il récompensera abondamment le cultivateur de sa dépense & de ses peines : le troisieme est le sol naturellement arrosé, parce qu'il peut produire des fruits sans aucune dépense. Caton vouloit même que celui-ci fût le premier de tous, puisqu'il préféroit de beaucoup le revenu des prés à tout autre revenu (2) ; mais cette question est étrangere à notre sujet, puisque nous avons à traiter ici des façons qu'il faut donner à la terre, & non pas de sa qualité. Il n'y a pas de plus mauvaise espece de terre que celle qui est seche, ainsi que celle qui est épaisse & maigre, tant parce qu'elle est difficile à manier, que parce qu'elle ne dédommage point de cette difficulté, même après avoir été façonnée, & que, si on l'abandonne à elle-même sans la cultiver, elle ne donne point suffisamment de prés ni de pâturages. Ainsi soit qu'on travaille un champ de cette nature, soit qu'on le laisse en repos, il occasionne toujours des regrets au cultivateur, & il faut par conséquent l'éviter, comme on pourroit en éviter un qui seroit pestilentiel. Car si celui-ci porte la mort avec lui, l'autre porte la faim qui est la compagne affreuse de la mort, si nous en croyons les

(2) Caton ne donne cependant aux prés, dans le Chap. I. de son Economie rurale, que le cinquieme rang entre les différentes natures de biens de campagne. Mais voyez ce que nous avons dit à ce sujet dans notre Préface.

Digitized by Google

Muſes (3) Grecques qui publient qu'*il n'y a pas de ſort plus miſérable que celui de mourir de faim.* Mais pour le préſent, arrêtons-nous plutôt au ſol le plus fertile, qu'on peut conſidérer ſous deux faces : ou comme cultivé, ou comme inculte. Nous traiterons d'abord de la façon de mettre en guérets un terrein inculte, parce qu'il faut préalablement donner l'exiſtence à un champ, avant de le cultiver. Examinons donc ſi un canton inculte eſt ſec ou humide, s'il eſt garni d'arbres ou pierreux, s'il eſt couvert de jonc ou d'herbes, ou s'il eſt embarraſſé de fougeres & de broſſailles. S'il eſt humide, il faut faire des foſſés pour le deſſécher, & pour donner de l'écoulement aux eaux trop abondantes qui le couvrent. Nous connoiſſons deux eſpeces de foſſés, ceux qui ſont cachés, & ceux qui ſont larges & ouverts : on emploie ceux-ci dans les terreins épais & remplis d'argille, mais dans ceux dont le grain eſt moins compacte, on en fait quelques-uns d'ouverts & quelques-uns de cachés, de façon que l'écoulement de ceux qui ſont cachés, donne dans ceux qui ſont ouverts. Il faut auſſi que les foſſés ouverts, ſoient plus larges par le haut que par le bas, & qu'ils préſentent deux talus, en ſe reſſerrant juſqu'au fond comme une tuile creuſe poſée ſur ſon dos en forme de gouttiere. Car quand les parois

(3) Voy. la Note 4 du Chap. I. de l'Économie rurale de Varron, Liv. I.

de

de ces fossés sont droites, ils sont bientôt minés par les eaux & comblés par les terres qui s'éboulent d'en-haut. D'un autre côté, on fera pour les fossés cachés des tranchées de trois pieds de profondeur, que l'on remplira jusqu'à moitié de petites pierres ou de gravier pur, après quoi on les applanira au niveau du terrein, en y remettant la terre qu'on en avoit tirée par la fouille, ou si l'on n'a ni pierres ni gravier à sa disposition, on formera des especes de cables avec des brins de sarment liés ensemble, auxquels on donnera l'épaisseur nécessaire pour qu'ils puissent remplir le fond du fossé, après qu'on les aura retrécis & ajustés à la largeur de cette partie qui en est la plus étroite. Quand ce sarment sera bien enfoncé au fond du fossé, on le chargera de terre & on le couvrira de feuilles de cyprès ou de pin, ou à deffaut de celles-ci, de toutes autres feuilles que l'on foulera bien aux pieds, puis on dressera aux deux bouts du fossé, en forme de contrefort, comme on le pratique pour les petits ponts, deux grosses pierres seulement qui en porteront une troisieme, pour soutenir les bords du fossé & empêcher qu'ils ne se comblent au point de ne plus laisser de passage à l'eau. On a recours à deux sortes de travaux pour les terreins couverts d'arbres & d'arbrisseaux : ou il faut déraciner ces arbres & les transporter hors du terrein, ou bien s'il y en a peu, il suffira de les couper par le pied, de les brûler & de les incorporer avec la terre en

Digitized by Google

la labourant. Pour les terreins pierreux il ſera facile de les débarraſſer en ramaſſant les pierres; s'il y en a une grande quantité, on conſacrera quelques parties du terrein à la réſerve de ces pierres, & on les y arrangera par tas en forme de murailles, afin que les autres parties en ſoient totalement délivrées, ou bien on creuſera une tranchée profonde dans laquelle on les enterrera, ce qu'il ne faudra cependant faire qu'au cas que les journées ſoient à bas prix. Le défoncement du ſol ſera ſuffiſant pour détruire le jonc & les herbes. Pour la fougere on viendra à bout de la détruire en l'extirpant à pluſieurs repriſes (quoiqu'on puiſſe auſſi le faire avec la charrue), parce qu'étant ſouvent arrachée, elle meurt communément dans l'eſpace de deux ans & même plutôt, ſi on a ſoin de fumer en même-temps la terre, & qu'on y ſeme des lupins ou des fèves, dans la vue de tirer quelque profit du remede même qu'on apportera à ce vice. Car il eſt certain que le moyen le plus facile de détruire la fougere, eſt d'enſemencer ou de fumer le terrein qui la porte: & quand on ne feroit même que la faucher de temps en temps à meſure qu'elle pouſſe, ce qu'un enfant ſeul peut faire, elle ceſſeroit de revenir au bout du temps que nous venons de marquer. Mais après avoir donné la méthode de débarraſſer un terrein inculte, nous voici parvenus à la façon que l'on doit donner aux terres nouvellement défrichées; & c'eſt auſſi ſur quoi je ne tarderai pas

Digitized by Google

à dire mon ſentiment, quand j'aurai donné aux Amateurs de la campagne des préceptes, dont ils doivent avoir auparavant la connoiſſance. Je me rappelle que preſque tous ceux des anciens qui ont écrit ſur l'Economie rurale, ont donné comme des ſignes avoués & indubitables auxquels on reconnoît ſi une terre ſera graſſe & abondante en bled, ſa douceur naturelle, ſon habitude à produire des herbes & des arbres, & ſa couleur noire ou cendrée. De ces trois ſignes, il y en a deux ſur la certitude deſquels je ne voudrois pas prononcer : mais pour ce qui eſt de la couleur, je ne puis m'empêcher d'être ſurpris que tous ces Auteurs, & ſur-tout Cornelius Celſus (5), cet homme qui connoiſſoit parfaitement non-ſeulement l'Agriculture, mais encore la nature entiere, ſe ſoient trompés, & même à l'œil, au point de n'avoir point remarqué tant de marais & tant de terres à ſalines, qui ſont communément des deux couleurs que nous venons de dire; car il eſt impoſſible de ne pas voir, même ſans y faire une grande attention, que tous les endroits où l'eau a tant ſoit peu croupi, ſont de l'une ou l'autre de ces couleurs, à moins que je ne ſois moi-même dans l'erreur, en croyant qu'on ne peut pas faire venir de beaux bleds ſur le ſol d'un marais bourbeux & d'une fange amere, ou ſur les terres à ſalines qui ſont au bord de la mer. Mais cette er-

(5) Voy. la Note 32 du Chap. I. Liv. I.

Digitized by Google

reur des anciens eſt trop évidente, pour qu'il ſoit néceſſaire de donner un plus grand nombre de preuves de la fauſſeté de leur opinion. La couleur n'eſt donc pas un ſigne aſſuré de la bonté des terres : ainſi c'eſt plutôt par d'autres qualités qu'il faut juger ſi une terre eſt propre à rapporter du bled, c'eſt-à-dire, ſi elle eſt graſſe. Car de même que la nature a donné aux beſtiaux les plus robuſtes des couleurs différentes & preſque innombrables, elle a auſſi voulu que les terres les plus fortes fuſſent variées par la multiplicité de leurs couleurs. Ainſi il faudra examiner ſi le ſol que nous jugeons digne de culture ſur ſa couleur, eſt réellement & intrinſéquement gras, & cette graiſſe eſt même encore trop peu de choſe par elle-même, ſi elle n'eſt pas jointe en même-temps à la douceur. Or, nous pouvons nous aſſurer de ces deux qualités au moyen d'une expérience aſſez facile : il ſuffira pour cela de verſer un peu d'eau ſur une motte de terre, & de la paîtrir enſuite entre ſes mains; ſi cette terre eſt gluante, qu'elle tienne aux doigts pour peu qu'on la preſſe, & que ſuivant l'expreſſion de Virgile (6), *elle s'étende ſur les doigts comme de la poix que l'on manie*, ſi enfin elle ne s'éparpille point lorſqu'on la jette avec violence contre terre, c'eſt un ſigne qui nous avertit qu'elle eſt naturellement remplie de ſuc & de graiſſe. De même, ſi lorſque vous voulez remet-

(6) Voy. la Note 25 de la Préf. Liv. I. des Géorg.

Digitized by Google

tre dans un foſſé la terre que vous en avez tirée par la fouille, & qu'en la refoulant il s'en trouve trop pour le remplir, de façon que cette terre ſemble avoir fermenté & s'être gonflée, il eſt certain que c'eſt une terre graſſe; comme au contraire ſi elle ne ſuffit pas pour le remplir, c'eſt qu'elle eſt maigre; & ſi elle le remplit juſte, c'eſt qu'elle eſt médiocre : quoiqu'au ſurplus toutes les inductions que je viens de rapporter peuvent ne pas paſſer pour auſſi certaines, que celles que l'on peut tirer d'une terre qui tire ſur le noir, car cette derniere eſt celle qu'on regarde communément comme la meilleure pour le rapport. Nous connoîtrons auſſi une terre à ſon goût : il faudra pour cela tirer des mottes de cette terre dans la partie qui nous en paroîtra la plus mauvaiſe, & les mettre détremper dans un vaſe de terre, après avoir verſé de l'eau par-deſſus; enſuite nous les goûterons après les avoir paſſées avec ſoin, comme on paſſe le vin qui eſt ſur ſa lie, & nous pourrons aſſurer que le goût de cette terre ne différera pas de celui, que ces mottes auront communiqué à l'eau dans cette opération. Mais indépendamment de cette expérience, il y a encore bien des ſignes auxquels on peut reconnoître ſi une terre eſt douce & propre au bled : par exemple, ſi elle produit du jonc, des roſeaux, de l'herbe, du treſle, de l'yeble, des ronces, des prunelles & quantité d'autres productions, qui ſont également connues de ceux qui cherchent des ſources d'eaux, & qui toutes ne

Digitized by Google

viennent que dans les veines de terre qui ſont douces. Il ne faut pas non plus nous en tenir au premier aſpect de la ſuperficie d'un terrein, mais il faut encore examiner avec attention la qualité de ſa matiere inférieure, pour nous aſſurer ſi elle eſt terreuſe ou non. Il ſuffira pour le bled que la terre ſoit d'une égale bonté juſqu'à deux pieds de profondeur, & quatre pieds de profondeur de bonne terre ſeront autant qu'il en faudra pour les arbres (7). Après toutes ces obſervations préalables, nous préparerons le champ pour l'enſemencer; or il ſera d'autant plus fertile qu'il aura été labouré avec plus de ſoin & d'habileté. C'eſt pourquoi, preſque tous les Auteurs les plus anciens ont conſigné dans leurs écrits, la méthode de labourer, pour être ſuivie par les Agriculteurs, comme une ordonnance & une loi ſolemnelle en cette matiere. Il faut donc que les bœufs ſoient étroitement unis l'un à l'autre dans cette opération, afin qu'ils marchent plus pompeuſement, le corps droit & la tête élevée, & que leurs cols ſoient moins ébranlés, le joug y étant mieux appliqué: car c'eſt la façon de les atteler qui eſt la plus généralement reçue. Pour celle qui eſt uſitée dans quelques Provinces, & qui conſiſte à attacher le joug à leurs cornes, elle eſt rejettée preſque par

(7) Notre Auteur donne ailleurs (Chap. I. du Liv. IV.) la profondeur qu'il faut pour les vignes, qui tiennent le milieu entre le bled & les arbres.

Digitized by Google

tous ceux qui ont laiſſé par écrit des préceptes à l'uſage des gens de la campagne, & avec raiſon. Car les animaux ſont en état de faire de plus puiſſants efforts avec le col & la poitrine qu'avec les cornes; & en effet lorſqu'ils ſont attelés de la premiere façon, leurs efforts ſe font avec tout le poids du corps, au lieu que, lorſqu'ils le ſont de la ſeconde façon, ils ſe tourmentent en retirant leur tête en arriere, & ont bien de la peine à ne faire qu'égratigner la ſuperficie de la terre, avec le ſoc de la charrue même la plus légere. C'eſt ce qui eſt cauſe qu'on emploie de trop petites charrues, avec leſquelles on ne peut pas ſillonner profondément les terres nouvellement deffrichées, quoique ce ne ſoit qu'en les ſillonnant ainſi, qu'on peut les rendre meilleures pour toutes ſortes de productions : car, quand les terres ſont profondément ſillonnées, les grains & les fruits des arbres y prennent plus d'accroiſſement. Je ſuis donc encore en cela d'un avis différent de Celſus (5), qui, pour ménager la dépenſe qui eſt en effet plus forte à proportion de ce qu'on emploie au labour des bêtes plus robuſtes, penſe qu'il faut labourer la terre avec de petits ſocs enclavés dans de petits bois de charrue, afin d'y pouvoir employer des bœufs de moyenne taille; mais cet Auteur ne fait pas attention qu'il y a plus de gain à faire ſur l'abondance des récoltes, qu'il n'y a de perte à ſouffrir ſur le coût des bœufs d'une grande taille, ſur-tout en Italie où les terres qui

Digitized by Google

ſont plantées d'arbres mariés à des vignes, ou d'oliviers, veulent être labourées plus profondément qu'ailleurs, tant afin que les racines ſupérieures des ſeps de vignes & des oliviers ſoient entiérement coupées par le ſoc de la charrue, de peur qu'en reſtant en terre, elles ne nuiſent aux productions, qu'afin que celles qui ſont au fond de la terre tirent plus aiſément le ſuc dont elles ſe nourriſſent, lorſque le ſol ſera bien labouré. Ce n'eſt pas que cette méthode de Celſus (5) ne puiſſe convenir dans la Numidie & dans l'Egypte, ou d'ordinaire le terrein eſt ſans arbres, & ſemé tout en bled, & où il ſuffit de le retourner avec le ſoc le plus léger, attendu que ce ſol n'eſt autre choſe qu'un grain de ſable gras & une eſpece de pouſſiere ſemblable à de la cendre. Il faut que le bouvier marche ſur la partie du terrein qui ſera labourée, & que tour-à-tour ou il tienne la charrue panchée tantôt ſur un côté, tantôt ſur un autre, ou qu'il enfonce le ſoc droit & à plein; mais toujours de façon qu'il ne laiſſe nulle part de terre crue, & à laquelle il n'ait point touché, ce que les Agriculteurs appellent un *Scamnum*. Il faut qu'il arrête fortement les bœufs, & qu'il les retarde lorſqu'ils approchent d'un arbre, de peur que le ſoc de la charrue, venant à heurter contre ſes racines avec trop de violence, n'occaſionne une commotion au col de ces animaux, ou qu'ils ne donnent eux-mêmes un coup de corne trop violent contre le tronc de cet arbre, ou enfin qu'ils

Digitized by Google

ne l'entament avec l'extrémité du joug, & n'en arrachent quelque branche. Il doit intimider les bœufs de la voix, plutôt que de leur donner des coups, auxquels il n'aura recours qu'en derniere reſſource, & lorſque ces animaux refuſeront opiniâtrement de travailler. Il n'irritera jamais un jeune bœuf en le piquant de l'aiguillon, parce que cela le rend récalcitrant à l'ouvrage, & l'accoutume à ruer, mais il pourra lui donner quelques coups de fouet pour le réveiller. Il n'arrêtera point non plus ſes bœufs au milieu d'un ſillon, mais il attendra qu'ils ſoient arrivés au bout pour les faire repoſer, afin qu'ils parcourent toute la longueur du ſillon avec plus de légéreté, dans l'eſpérance de ce repos. Il eſt dangereux de faire tracer à un bœuf un ſillon de plus de cent vingt pieds de long, parce que quand il excede cette longueur, l'animal ſe fatigue outre meſure. Lorſqu'on ſera arrivé à un détour, il faudra repouſſer le joug ſur le devant de la tête des bœufs, & les arrêter pour donner à leur col le temps de ſe rafraîchir : ſans cette précaution il s'échaufferoit en peu de temps, & cet accident ſeroit ſuivi d'une enflure, qui finiroit par ſe convertir en ulcere. Le Bouvier ne ſe ſervira pas moins de la houe que du ſoc, & il déracinera toutes les ſouches les plus tenaces, ainſi que les racines ſupérieures qui embarraſſent un champ, quand il eſt planté en arbres mariés à des vignes.

Digitized by Google

CHAPITRE III.

LORSQUE les bœufs ſeront dételés, le Bouvier les frottera après les avoir étrillés, & leur preſſera le dos avec la main, en ſoulevant la peau pour l'empêcher de s'attacher au corps, ce qui leur cauſeroit une maladie très-dangereuſe. Il leur baiſſera le col, & leur verſera du vin pur dans la gorge, s'ils ont trop chaud. Il ſuffira de leur en donner à chacun deux *Sextarii*. Mais il ne faut pas les attacher à la mangeoire, avant qu'ils aient ceſſé d'être en ſueur & repris haleine. Lorſqu'enſuite il ſera temps de les faire manger, il ne faudra pas leur donner d'abord une grande quantité de nourriture, ni la leur donner toute à la fois, mais peu-à-peu & par parties. Après qu'ils auront mangé, on les menera boire, & on ſifflera pour les exciter à le faire plus volontiers; ce ne ſera qu'après les avoir ramenés de boire, qu'on leur donnera amplement du fourage. Juſqu'ici nous avons ſuffiſamment parlé des devoirs du Bouvier, reſte à preſcrire à préſent les temps des labours.

Digitized by Google

CHAPITRE IV.

COMME l'eau séjourne long-temps dans les terres grasses, lorsqu'elles se sont reposées ou qu'elles n'ont pas encore été labourées, elles doivent recevoir le premier labour dans la saison où il commencera à faire chaud, & lorsque toutes les herbes seront poussées, mais avant qu'elles soient montées en graine : auquel cas il faut faire les sillons si multipliés & si serrés les uns auprès des autres, qu'on puisse à peine distinguer les traces du soc, parce que c'est le moyen de faire périr toutes les herbes en brisant leurs racines. Mais il faut encore que les guérets soient si bien réduits en poudre par des labours ultérieurs répétés plusieurs fois (1), qu'ils n'aient pas du tout ou presque pas besoin d'être herses, lorsqu'ils auront été ensemencés. Car les anciens Romains prétendoient qu'une terre avoit été mal labourée, lorsqu'il falloit la herser après l'avoir ensemencée. L'Agriculteur doit examiner souvent par lui-même si les labours ont été bien faits, & il ne doit pas s'en rapporter sur cet article à sa vue, qui pourroit l'in-

(1) Pline 18, 20, dit que communément le sol de l'Italie demandoit cinq labours avant d'être ensemencé, & celui de la Toscane, neuf.

Digitized by Google

duire quelquefois en erreur, dans le cas où il ſe trouveroit un peu de terre pulvériſée étendue ſur les boſſes de terre crue & qui les cacheroit, mais il aura encore recours au tact qui eſt moins ſuſceptible de tromper, & enfoncera à cet effet une perche forte ſous les ſillons en travers de leur direction : car ſi cette perche pénetre également par-tout ſans rencontrer de réſiſtance, il eſt évident que tout le ſol aura été remué, mais ſi quelque partie de terre trop dure s'oppoſe à ſon paſſage, c'eſt une preuve que le guéret eſt encore crud : quand les Bouviers voient faire ſouvent cette manœuvre, ils ne s'expoſent point à laiſſer des boſſes de terre crue. Ainſi les terres humides doivent recevoir le premier labour après les Ides (2) du mois d'Avril ; lorſqu'elles auront été labourées pour la premiere fois dans ce temps-là, il faudra les biner quelques jours après le Solſtice, qui eſt le neuf ou le huit des Calendes (2) de Juillet, & les tiercer enſuite vers les Calendes (2) de Septembre, d'autant que les gens tant ſoit peu verſés dans l'Agriculture, conviennent tous qu'il ne faut pas labourer depuis le Solſtice d'Eté juſques-là, à moins que la terre n'ait été trempée par de grandes pluies imprévues ſemblables à celles d'Hiver, comme il arrive quelquefois : auquel cas rien n'empêche de labourer les

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII, de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

guérets au mois de Juillet. Mais en tel temps que l'on laboure, on aura l'attention de ne point toucher à un champ qui ſera bourbeux, non plus qu'à celui qui n'aura été qu'à demi-humecté par des pluies légeres : c'eſt ce que les gens de la campagne appellent une terre *varia* & *carioſa*. La terre eſt dans ce cas, lorſqu'après une longue ſéchereſſe, il ſurvient de petites pluies qui ne ſont qu'en mouiller la ſuperficie, ſans pénétrer au fond. En effet pour peu qu'on ait remué des terres dans le temps qu'elles étoient bourbeuſes, on ne peut plus dès-lors y toucher de toute l'année, & elles ſont hors d'état d'être ou enſemencées, ou herſées, ou plantées ; comme d'un autre côté celles qui ont été labourées dans le temps qu'elles n'étoient qu'à demi-humectées, deviennent ſtériles pour trois années de ſuite (3). Prenons donc un juſte milieu lorſque nous labourons les terres, & choiſiſſons le temps dans lequel elles ne ſont ni trop humides, ni abſolument dépourvues de ſucs ; car le trop d'humidité les rend, comme j'ai dit, bourbeuſes & fangeuſes. Pour celles que le deffaut de pluie à deſſechées, elles ne peuvent jamais être labourées comme il faut ; car ou leur dureté empêche le ſoc de la charrue d'y mordre ; ou ſi elle ne va pas juſqu'à l'empêcher d'y pénétrer par quelqu'endroit, il ne les pulvériſe pas

(3) Voy. la Note 7 du Chap. V. de l'Economie rurale de Caton.

Digitized by Google

assez, mais il en enleve de grosses mottes qui ne font qu'embarrasser le sol sur lequel elles restent étendues, & qui s'opposent à ce qu'il soit bien biné, parce que la résistance qu'elles apportent aux seconds labours, fait sauter le soc hors du sillon, comme s'il venoit à rencontrer des fondations qui s'opposassent à son passage : d'où il arrive qu'il s'y forme encore des bosses de terres crue lorsque l'on vient à les biner, & que les bœufs sont très-molestés par la difficulté qu'ils trouvent à l'ouvrage. Ajoutez à cela que toutes les terres, même les plus fertiles, étant toujours, malgré leur fertilité, plus maigres dans le fond qu'à la superficie, ces grosses mottes qui se levent de terre entraînent avec elles les parties inférieures de la terre, qui se trouvent dès-lors sur sa superficie, d'où il arrive que la partie la plus stérile de la terre, se trouvant incorporée avec la plus grasse, le champ donne une récolte moins abondante : sans compter que le laboureur est surchargé de besogne par le peu de progrès de ses travaux, puisque lorsqu'une terre est endurcie, on ne peut pas lui donner toutes les façons dont elle a besoin. C'est pourquoi, je pense qu'il ne faut pas biner pendant les sécheresses les terres qui ont déja reçu un premier labour, mais qu'il faut attendre la pluie pour le faire ; afin que la terre étant humectée nous facilite les moyens de la cultiver. Au surplus, un *Jugerum* d'une terre bien humectée peut être expédié en quatre journées de travail :

Digitized by Google

car il ſuffit de deux journées pour labourer la premiere fois, d'une troiſieme pour biner, des trois quarts de la quatrieme pour tiercer, & de l'autre quart pour diſpoſer la ſemence par raies. Les gens de la campagne donnent auſſi le nom de *porcæ* à ces raies, que l'on forme par le labour même, en laiſſant entre deux ſillons, très-éloignés l'un de l'autre, une élévation ſur laquelle le grain doit reſter à ſec. Les collines dont le ſol eſt gras, doivent recevoir le premier labour ſitôt après qu'on auraſemé les trémois, c'eſt-à-dire, au mois de Mars, ou même dès le mois de Février, ſi la douceur de la température & la ſéchereſſe de la contrée le permettent. Enſuite il faudra les biner depuis le milieu d'Avril juſqu'au Solſtice, & les tiercer en Septembre vers l'Equinoxe. Il ne faut pas moins de journées pour cultiver un *Jugerum* d'une terre de cette nature, que pour les terres humides. Mais lorſqu'on aura une montagne à labourer, il faudra ſur-tout obſerver d'y faire les ſillons en travers de ſon talus, car moyennant cela, on éludera la difficulté du talus, & l'on diminuera beaucoup la peine des hommes ainſi que celle des bêtes. Il faudra cependant dans tous les ſeconds labours qu'on y fera, diriger le ſillon un tant ſoit peu obliquement, c'eſt-à-dire, tantôt ſur le côté le plus élevé, tantôt ſur le côté le plus bas du côteau, afin que la terre ſoit également ameublie des deux côtés, & que le fort de l'opération ne ſuive pas toujours une ſeule & même trace. Une plaine maigre &

Digitized by Google

couverte d'eau ſera labourée pour la premiere fois vers la fin du mois d'Août, enſuite elle ſera binée en Septembre & prête à recevoir les ſemences vers l'Equinoxe; mais le travail qu'exige une pareille terre eſt plutôt expédié, & il ne faut pas employer tant de journées que pour une autre, puiſque trois journées ſuffiront à un *Jugerum*. Il ne faut pas non plus labourer en Eté les petites éminences de terre, dont le grain eſt léger, mais ſeulement vers les Calendes (2) de Septembre, parce que, ſi on leur donnoit le premier labour auparavant, comme elles ſont épuiſées & ſans ſuc, elles ſe conſumeroient à l'ardeur du Soleil pendant l'Eté, & ne conſerveroient plus aucune vertu; c'eſt pourquoi on fera bien de les labourer entre les Calendes (2) & les Ides (2) de Septembre, & de les biner tout de ſuite, afin qu'elles puiſſent être enſemencées aux premieres pluies de l'Equinoxe : & il ne faut pas dans ces ſortes de terre placer le grain ſur les raies qui ſont élevées entre deux ſillons, mais ſous le ſillon même (4).

(4) Effectivement les raies qui ſont entre les ſillons, étant plus élevées que le ſillon lui-même, ſont dès-lors la partie du guéret la plus ſeche, au lieu que le ſillon en étant la partie la plus humide, parce que l'eau de pluie s'y amaſſe, il eſt auſſi la partie la plus propre à recevoir le grain, lorſque la terre a peu de ſucs par elle-même.

CHAPITRE

Digitized by Google

CHAPITRE V.

CEPENDANT avant de biner une terre maigre, il conviendra de la fumer, car le fumier eſt une eſpece de nourriture qui ſert à l'engraiſſer. On arrangera pour cela des tas de fumiers de la valeur de cinq *modii* chacun, de façon qu'ils ſoient plus éloignés les uns des autres dans les plaines, & plus près ſur les collines; on laiſſera dans les plaines entre chaque tas huit pieds d'intervalle en tout ſens, au lieu qu'un intervalle de deux pieds moins large ſera ſuffiſant ſur les collines: au ſurplus nous approuvons que cette opération ſoit faite au déclin de la Lune, parce que c'eſt le moyen d'empêcher que les herbes ne pullulent dans les terres labourées. Il faut pour un *Jugerum* de terre vingt-quatre *vehes* de fumier, quand on rapproche davantage les tas les uns auprès des autres, & dix-huit quand on les éloigne davantage. Dès que le fumier ſera éparpillé ſur la terre, ce qui ne doit point tarder à être fait, on la labourera pour le couvrir de terre, afin que le hâle du Soleil ne lui faſſe point perdre ſa force, & que la terre étant incorporée avec cet aliment puiſſe s'en engraiſſer. C'eſt pourquoi, lorſque l'on aura arrangé les tas de fumier dans un champ, il ne faudra pas en éparpiller plus que les Bouviers n'en pourront

Digitized by Google

couvrir de terre dans le jour même où l'on fera cette opération.

CHAPITRE VI.

COMME nous avons montré comment on doit préparer la terre pour recevoir la semence, nous allons maintenant parcourir les différentes especes de semences. Les premieres & les plus utiles à l'homme sont le bled, le froment & le grain *Adoreum* (1). Nous avons connu bien des especes de froment, mais celui qu'il faut semer de préférence est celui que l'on appelle *robus* (1), parce qu'il l'emporte sur tous les autres, tant par son poids (2) que par sa netteté. Il faut mettre le *Siligo* (1) dans la seconde classe : celui dont on se sert le plus pour faire du pain n'est pas pesant. On mettra dans la troisieme classe les trémois

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXXIV. de l'Economie rurale de Caton, par rapport aux différentes especes de bleds. Quand les Interpretes nous diront que le grain *Ador* étoit ainsi appellé du mot *adurere*, qui signifie, *brûler*, parce qu'on le grilloit avant de le moudre, ou qu'il s'étoit appellé auparavant *Edor*, du mot *edere*, qui veut dire, *manger*, nous n'en sçaurons pas plus ce que c'étoit.

(2) Il est sensible que plus le grain pese, plus il fournit de matiere alimentaire, & que des-là il est préférable aux autres.

Digitized by Google

qui ſont une eſpece de *Siligo* (1), dont l'uſage eſt très-gracieux aux Agriculteurs, parce qu'ils leur ſervent de reſſource, lorſqu'on n'a pas pû faire les ſemailles à temps à cauſe des pluies qui ſont ſurvenues, ou pour toute autre raiſon. Les autres eſpeces de froment ſont inutiles à connoître, ſi ce n'eſt pour les perſonnes qui ſont curieuſes de la plus grande diverſité dans toutes les eſpeces de productions, & qui s'en font une vaine gloire. Nous avons vû qu'on employoit communément quatre ſortes de grains *Adorea* (1): celui que l'on appelle grain de *Cluſium* qui eſt d'un blanc brillant, le rouge & le blanc appellés *venucula* (3) qui ſont tous deux plus peſants que celui de *Cluſium*, & celui qui vient en trois mois. On appelle ce dernier *alicaſtrum* (4), & c'eſt le premier de tous eu égard à ſon poids & à ſa bonté. Il faut que les Agriculteurs conſervent de toutes ces eſpeces de fromens & de grains *Adorea* (1), parce qu'il arrive rarement que la ſituation d'un champ ſoit aſſez heureuſe, pour que nous puiſſions nous y contenter d'une ſeule eſpece de grain, & qu'un champ ſe trouve toujours mêlangé de parties humides & de parties ſeches : or le froment vient mieux dans un lieu ſec; & l'*Adoreum* (1) craint moins l'humidité.

---

(3) *A venulis*, à cauſe *des petites veines* dont il eſt parſemé.

(4) Ce mot paroît dérivé de celui d'*Alica*. Voy. la Note 3 du Chap. LXXVI. de l'Economie rurale de Caton.

Digitized by Google

CHAPITRE VII.

QUOIQU'IL y ait bien des eſpèces de légumes (1), ceux qui paroiſſent les plus agréables à l'homme & qui ſont à ſon uſage, ſont la fève, la lentille, le pois, le haricot, le pois chiche, le chanvre, le millet, le panis, le ſéſame, le lupin, le lin même & l'orge parce qu'on en fait des ptiſanes : de même les meilleurs fourages, ſont d'abord la luzerne & le fenu-grec, ainſi que la veſce, & après eux la cicerole, l'ers, & ce que l'on coupe en herbes pour faire manger aux beſtiaux, & qui n'eſt rien autre choſe que de l'orge. Nous traiterons d'abord de ce qui ſe ſeme pour notre uſage, après avoir rappellé un très-ancien précepte, qui veut que l'on ſeme dans les lieux froids le plutôt poſſible, dans ceux qui ſont tempérés un peu plus tard ; & que l'on finiſſe par ceux qui ſont chauds. Les préceptes que nous allons donner doivent s'entendre des contrées tempérées.

(1) Nous donnerons toujours le nom de *légumes* à toutes les plantes que les Romains appelloient *legumina*, conformément à l'étimologie de ce mot, qui s'appliquoit chez eux à tout ce qu'on cueilloit en le tirant de terre, & ſans le couper. Voy. l'Economie rurale de Varron, Chap. XXIII & XXXII.

Digitized by Google

CHAPITRE VIII.

NOTRE Poëte veut que l'on ne ſeme ni le bled *Adoreum* (1), ni même le froment avant le coucher des Pleïades, précepte qu'il exprime ainſi dans ſes Vers : (2) *Mais ſi vous labourez une terre dans l'intention d'y récolter du froment & du* robus (1), *& que les épis ſoient votre but unique, attendez que les filles d'Atlas ſe couchent le matin.* Or elles ſe couchent le trente & unieme jour après l'Equinoxe d'Automne, qui tombe vers le neuf des Calendes (3) d'Octobre : par où l'on doit voir qu'on a quarante-ſix jours pour ſemer le froment, à compter du coucher des Pleïades, qui tombe avant le neuvieme jour des Calendes (3) de Novembre, juſqu'au Solſtice d'Hiver. Car les Agriculteurs prudens ſe gardent bien de labourer la terre, comme de tailler la vigne ou les arbres quinze jours avant ou après le Solſtice d'Hiver. Nous ne doutons point non plus qu'il ne faille ſe conformer à ce précepte pour faire les ſemailles, lorſque le climat ſera tempéré & que le terrein ne ſera point humide ;

(1) Voy. la Note 1 du Chap. VI.

(2) Virgile, Liv. I. des Géorg.

(3) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

mais si le terrein est humide, maigre, froid ou même ombragé, nous croyons qu'il faut y semer d'ordinaire avant les Calendes (3) d'Octobre, *pendant que la séchereſſe de la terre laiſſera la liberté de le faire, & que les nuages ſeront encore ſuſpendus en l'air* (4), afin que les racines des bleds aient pris une certaine force, avant que les pluies de l'Hiver, les frimats & les gelées viennent à les moleſter. Mais quoique les ſemailles aient été faites à temps, on prendra néanmoins la précaution de détourner toutes les eaux dans des foſſés, & de les faire écouler hors des terres labourées, en y pratiquant de larges rigoles, & un grand nombre de tranchées pour favoriſer cet écoulement : quelques perſonnes donnent à ces tranchées le nom d'*elices*. Je ſçais bien qu'il y a d'anciens Auteurs qui ont défendu d'enſemencer les terres, avant qu'elles aient été humectées par la pluie; & je ne doute pas que l'Agriculteur ne trouve effectivement plus de profit à attendre qu'elles l'aient été, quand ce retard ne l'empêchera pas de faire les ſemailles à temps. Mais ſi (comme il arrive quelquefois) les pluies viennent trop tard, on pourra fort bien enſemencer les terres malgré la ſéchereſſe; & on le pratique même ainſi dans quelques Provinces ſituées ſous des climats où les pluies ſont tardives. Car le grain ne ſe corrompt pas plus pour avoir été jetté ſur un terrein ſec & herſé

(4) Virgile, Liv. I. des Géorg.

Digitized by Google

depuis le labour, que s'il eût été ſerré dans un grenier, & même, dès que la pluie vient, il leve en un ſeul jour, quoique ſemé depuis pluſieurs. Il eſt vrai que Trémellius (5) aſſure que les oiſeaux & les fourmis le mangent en attendant qu'il pleuve, lorſqu'il eſt ſemé dans une terre deſſéchée par les beaux jours de l'Eté : & c'eſt une choſe que nous avons remarquée nous-mêmes après maintes expériences. Quoiqu'il en ſoit, on fera mieux de ſemer dans ces dernieres terres du grain *Adoreum* (1) que du froment, parce que ce grain eſt renfermé dans une capſule forte, durable & capable de réſiſter long-temps à l'humidité.

CHAPITRE IX.

IL faut ordinairement pour un *Jugerum* de terre, quatre *modii* de froment ſi elle eſt graſſe, & cinq ſi elle eſt médiocre : un bon terrein ne demande que neuf *modii* d'*Adoreum* (1), mais un médiocre en veut dix (2). Car quoique les Auteurs

(5) Voy. la Note 50 de la Préf.

(1) Voy. la Note 1 du Chap. VI.

(2) Cette différence entre la quantité de froment & d'*Adoreum* qu'il faut ſemer dans une même meſure de terre, peut être fondée ſur la groſſeur différente de ces grains ; en effet, le grain moins gros donne plus de ſemence, & le plus gros

Digitized by Google

ne ſoient pas d'accord ſur cette meſure, c'eſt cependant là celle que nous jugeons la plus convenable d'après notre propre expérience; ſi quelqu'un cependant ne veut pas s'y conformer, il pourra ſuivre les préceptes de ceux, qui prétendent qu'un terrein fertile eſt bien enſemencé avec cinq *modii* de froment & huit d'*Adoreum* (1) par *Jugerum*, & une terre médiocre à proportion (2). Nous ne trouvons pas toujours à propos nous-même de ſuivre la méthode que nous donnons ici, parce qu'elle peut varier ſuivant les lieux, les ſaiſons & la température de l'air: ſuivant les lieux; comme lorſque nous enſemençons en bled des plaines ou des collines, & que les unes ou les autres ſont ou graſſes, ou médiocres, ou maigres: ſuivant les ſaiſons; comme lorſque nous ſemons des bleds en Automne, ou à l'approche de l'Hiver, car on peut ſe contenter d'une moindre quantité de grain pour les premieres de ces ſemailles, au lieu qu'il en faut une plus grande quantité pour les ſecondes: ſuivant la température de l'air; comme lorſqu'il fait de la pluie, ou qu'il fait ſec, car dans le premier cas on ſuit la méthode des premieres ſemailles, & dans l'autre cas on ſuit celle des

---

en donne moins: par conſéquent, il en faut davantage de gros que de petit, pour remplir une même meſure de terrein. Or, l'*Adoreum* étoit plus gros que le froment, puiſqu'on le ſemoit avec la capſule forte dans laquelle il étoit renfermé, comme l'a dit Columelle à la fin du Chap. précédent.

Digitized by Google

ſecondes (3). Toutes les eſpeces de bleds ſe plaiſent principalement dans une large campagne, dont la pente ſoit tournée du côté du Soleil & bien expoſée à ſes rayons, & dont le ſol ſoit poudreux. Car, quoique le froment que les collines produiſent ſoit un peu plus fort que celui des plaines, il eſt cependant en moindre quantité (4). Les terres épaiſſes, argilleuſes & humides nourriſſent facilement le *Siligo* (1) & le bled *Adoreum* (1). L'orge ne ſe plaît que dans les lieux ſecs & poudreux: tous les autres grains dont nous venons de parler, veulent une terre repoſée & labourée alternativement de deux années l'une,

(3) Lorſqu'on ſeme à temps, c'eſt-à-dire, en Automne, il faut moins de grain que lorſqu'on ſeme plus tard, parce que dans ce dernier cas, l'Hiver qui menace, empêche le grain de ſe fortifier & de jetter pluſieurs germes, & que les gelées en font périr une partie, de ſorte que, ſi on n'en avoit pas ſemé une grande quantité, la récolte ſeroit médiocre; au lieu que le grain ſemé le premier & dans un temps où il fait encore chaud, acquiert de la force & s'étend ſous terre avant les froids, &, comme alors il demande plus de terrein dans ſa croiſſance, il ne faut pas qu'il ſoit ſemé trop dru. De même lorſqu'on ſeme en temps de pluie, il faut moins de grain qu'il n'en faut lorſqu'on ſeme par un temps ſec, parce que la ſéchereſſe fait autant de tort au grain que le froid, en donnant aux animaux de deſſous terre la facilité de le ronger.

(4) Par la raiſon que les tuyaux étant perpendiculaires à la baſe des collines, qui eſt la meſure de leur ſuperficie, il ne peut pas y en avoir plus que cette baſe n'en comporte.

Digitized by Google

& qui ſoit très-bonne ; au lieu que l'orge rejette toute terre médiocre, & veut être ſemé ou dans une qui ſoit très-graſſe, ou dans une très-maigre (5). Les autres grains ſe ſoutiennent, quoiqu'ils aient été ſemés dans un cas de néceſſité après des pluies continuelles, & lorſque la terre étoit encore bourbeuſe & humectée ; l'orge meurt au contraire ſi on le ſeme dans une terre limoneuſe. Lorſqu'une terre eſt médiocrement argilleuſe ou médiocrement humide, il y faut ſemer un peu plus de cinq *modii* de *Siligo* (1) ou de bled, quoique ce ſoit la meſure que j'ai preſcrite ci-deſſus ; au lieu que ſi elle eſt ſeche & réduite en poudre, comme ſi elle eſt graſſe ou maigre, il n'y en faut ſemer que quatre : car une terre maigre ne demande pas plus de ſemence qu'une graſſe, parce que, par la raiſon des contraires, ſi le grain y eſt ſemé drû, il ne donne que des épis vuides & menus, au lieu que, lorſqu'il y eſt clair ſemé, il donne un grand nombre d'épis, un ſeul grain fourniſſant à lui ſeul pluſieurs tuyaux. Nous ne devons pas non plus ignorer, entre autres choſes, qu'il faut un cinquieme de ſemence de plus pour un terrein planté en arbres mariés à des vignes, qu'il n'en faut pour un terrein vuide & décou-

(5) Parce que comme il épuiſe la terre, il n'y a rien à riſquer en le ſemant dans une terre maigre, & qu'une terre graſſe ſe ſoutiendra encore malgré le tort qu'il y fera.

Digitized by Google

vert (6). Or nous n'avons parlé jusqu'ici que des semailles d'Automne, parce que nous pensons que ce sont les meilleures. Mais il y en a d'autres que l'on fait lorsqu'on y est contraint par la nécessité, auxquelles les Agriculteurs donnent le nom de trémois : on les fait à propos dans les lieux très-froids & pleins de neige, & ou l'Eté est humide & sans chaleurs fortes. Elle réussissent très-rarement dans les autres lieux, encore faut-il qu'elles soient faites promptement & toujours avant l'Equinoxe du Printemps : & en général, plus elles seront faites de bonne-heure, pourvu que le climat & la température de l'air le permettent, plus elles viendront aisément. Car il n'y a pas, comme bien des gens l'ont crû, de grain particulier dont la nature soit de venir en trois mois (7), puisque tout grain qui vient en

(6) Quelle peut-être la raison de cette différence, si ce n'est que l'ombre & les racines des arbres diminuant la bonté du terrein, il faut compenser le tort qui en résulte, par l'abondance de la semence ?

(7) On peut, à l'occasion de ce passage, prouver ce que nous avons avancé dans notre Préface, que Pline cherche à mordre, sans raison, sur Columelle. En effet, il l'accuse faussement 18, 7, d'avoir avancé qu'il n'y a pas de bled qui vienne en trois mois, tandis qu'il y en a même, ajoute ce critique, qui vient en deux mois; & cependant Columelle ne nie point ici qu'il y ait du bled qui vient en trois mois, il dit seulement que celui qui vient en trois mois, n'est pas d'une nature différente de celui que l'on seme en Automne, & qui pour lors réussit mieux.

Digitized by Google

trois mois réuſſiroit encore mieux s'il étoit ſemé en Automne ; mais il y en a néanmoins qui ſont préférables à d'autres pour cet objet, parce qu'ils ſupportent la chaleur modérée du Printemps, tels que le *Siligo* (1), l'orge de Galatie, le grain *Alicaſtrum* (8) & la fève des Marſes : pour les autres grains qui ſont plus robuſtes, il faut toujours les ſemer avant l'Hiver dans les lieux tempérés. La terre eſt quelquefois dans l'habitude de jetter une eau ſalée & amere, dont le poiſon corrompt les ſemences même déja mures ; cette eau dégarnit d'herbes les endroits où elle ſe trouve, & en fait des places nettes & où il ne reſte pas une ſeule tige des ſemences qui y étoient. Il faut marquer ces endroits dégarnis d'herbes avec un ſignal pour les reconnoître, afin de remédier à ce vice dans le temps convenable : car il faut répandre de la fiente de pigeon, ou, ſi l'on en a pas, des feuilles de cyprès dans les endroits, où l'humidité ou quelque mauvaiſe odeur auront fait périr les grains, & y incorporer ce fumier avec la terre en la labourant. Mais le plus important eſt de faire écouler toute l'humidité par le moyen d'une tranchée, autrement les remedes que nous venons d'indiquer ſeront inutiles. Il y a des gens qui doublent d'une peau d'Hyene un ſemoir de trois *modii* de contenance, & qui y laiſſent ſéjourner le grain pendant quelque temps avant de le ſe-

(8) Voy. la Note 4 du Chap. VI.

Digitized by Google

mer, convaincus qu'en le semant à la suite de cette précaution, il viendra à bien. Il se trouve aussi des animaux sous terre qui font périr les grains qui ont déja pris une certaine croissance, en rongeant leurs racines : le jus de l'herbe que les payſans appellent *Sedum* (9), mêlé avec de l'eau, prévient cet accident & y remédie ; car il suffit de laisser tremper, pendant un nuit, dans cette composition les semences avant de les jetter en terre. Quelques personnes versent de l'eau sur du jus de concombre sauvage & sur les racines de cette plante pilées, après quoi ils y mettent tremper de même les semences avant de les confier à la terre. D'autres arrosent les sillons, dès que la moisson commence à être endommagée, avec cette eau ainsi préparée, ou avec de la lie d'huile sans sel, & ils écartent par-là tous les animaux nuisibles. J'ai maintenant à donner un précepte qui tient à ceci, c'est de se précautionner, après la moisson, du grain destiné aux semailles, & cela dès qu'il est dans l'aire : car il faut, ainsi que le prescrit Celsus (10), choisir les meilleurs épis lorsque la moisson n'a pas été abondante, & en mettre à part le grain pour l'employer aux semailles ; il faut à cet effet vanner tout le grain qui aura été battu, & garder toujours pour être semé celui qui sera resté au fond du tas, à cause de sa gros-

(9) La joubarbe.

(10) Voy. la Note 31 du Chap. I. du Liv. I.

Digitized by Google

ſeur & de ſon poids. Cette attention eſt fort utile, parce qu'à moins qu'on ne l'ait priſe, il arrive toujours que les bleds dégénerent même dans les lieux ſecs, quoique plus tard à la vérité que dans les lieux humides : car il n'eſt pas douteux qu'une ſemence forte peut s'affoiblir, comme il eſt évident que celle qui eſt maigre dans ſon principe, n'acquiert jamais de force par la ſuite; c'eſt pour cela que Virgile a dit, entre autres belles choſes ſur les ſemences (11) : *J'ai vû que les ſemences, choiſies depuis long-temps & qui avoient été éprouvées avec le plus grand ſoin, finiſſoient par dégénérer, à moins que la prudence humaine ne fît un choix toutes les années des plus fortes d'entr'elles, tant il eſt écrit dans le deſtin que tout empire & décline en rétrogradant.* Si un grain qui eſt roux laiſſe voir à l'intérieur la même couleur, lorſqu'on le ſépare en deux, nous ne doutons point qu'il ne ſoit bon; celui qui eſt blanchâtre au-dehors & blanc en-dedans, doit paſſer pour vuide & léger. Ne nous laiſſons point tromper par le *Siligo* (1), comme ſi c'étoit une production qui dût être à deſirer pour les Agriculteurs; car c'eſt une eſpece de bled dégénéré, & quoiqu'il l'emporte ſur le bled par la blancheur, il lui cede néanmoins du côté du poids. Au ſurplus il vient bien ſous un climat humide, & par conſéquent il eſt plus propre pour les lieux où il y a des eaux courantes.

(11) Voy. la Note 25 de la Préf. Liv. I. des Géorg.

Digitized by Google

Mais cependant nous n'avons pas beſoin d'en aller chercher bien loin, ni de nous donner beaucoup de peines pour en avoir, puiſque tout froment ſe convertit en *Siligo* (1) la troiſieme fois qu'il a été ſemé dans un lieu humide. Le grain qui tient le premier rang dans l'uſage après ces bleds, eſt l'orge que les Payſans appellent *Hexaſticum* (12), & que quelques perſonnes appellent *Canterinum* (13), parce que tous les animaux qui

(12) C'eſt-à-dire, dont l'épi a ſix rangs de grains.

(13) De *Canterius*, qui veut dire, *cheval hongre*, & en général toute *bête de ſomme*. Au reſte, quoique nous ayons déja remarqué dans notre Préf. que nous ne pouvions pas appliquer les noms véritables aux productions qui ſervent à la vie commune, il y a lieu de ſoupçonner que cet *hordeum hexaſticum* eſt moins ce que nous appellons *orge*, que ce que nous appellons *ſeigle*. En effet, toutes les qualités que Columelle attribue ici à ce grain, conviennent à notre *ſeigle*. C'eſt le grain qui tient le premier rang après le bled par ſa bonté; ſa tige eſt foible, & ſon grain n'eſt couvert que par l'extrémité d'en bas; il mûrit plutôt que le bled, & on le moiſſonne plutôt, de peur que ſon grain ne tombe, comme auſſi on n'a point de peine à le battre dans l'aire, & il maigrit les terres dans leſquelles il eſt ſemé. Or, nous n'avons point de grains à qui toutes ces qualités conviennent davantage qu'à notre ſeigle. Il y a cependant des perſonnes qui ont prétendu que les Anciens ne connoiſſoient point notre ſeigle, & il eſt vrai de dire que l'épi de notre ſeigle n'a point ſix rangs de grains, ou du moins que les rangs du milieu, qui pourroient compléter ces ſix rangs, ne ſont point développés. Auſſi n'y avoit-il que les Payſans qui lui donnaſſent le nom d'*hexaſticum*. Ce qu'il y a de certain, c'eſt que le grain que

ſont à la campagne, indépendamment de l'homme, s'en nourriſſent plutôt que de bled, & qu'il eſt plus ſalutaire à l'homme même que le mauvais froment. En effet, il n'y a pas de grain qui ſauve plus de la miſere dans le cas de ſtérilité. On le ſeme dans une terre ſeche & poudreuſe, pourvu qu'elle ſoit très-graſſe ou très-maigre ; car, comme il eſt conſtant qu'il maigrit les terres dans leſquelles il eſt ſemé, on doit le ſemer ou dans une terre très-graſſe que ſa force met à

---

nous appellons *orge* eſt couvert d'une peau qui le tient très-ſerré, qui ne le quitte point lorſqu'on le bat, & avec laquelle on le ſeme, toutes choſes qui ne conviennent point à l'*hordeum* dont parle ici Columelle, & qui conviendroient plutôt au grain *Adoreum*, dont il a dit à la fin du Chapitre précédent, qu'il étoit renfermé dans une capſule forte, durable & capable de réſiſter longtemps à l'humidité. Ce n'eſt pas même le ſeul point de reſſemblance que nous trouvons entre le grain *Adoreum* & notre *orge*. En effet, l'un & l'autre étant enveloppé d'une peau, doit occuper un plus grand eſpace, & par cela ſeul on pourroit juger qu'il en faut une plus grande quantité quand on le ſeme, qu'il ne faut de cet *hordeum hexaſticum*, dont les grains ſont nuds. Auſſi Columelle dit-il ici qu'il ne faut que cinq *modii* de cet *hordeum* pour enſemencer un *Jugerum*, au lieu qu'il a demandé, au commencement du Chapitre, neuf ou même dix *modii* d'*Adoreum* pour pareille meſure de terre. Au reſte tout ceci n'eſt qu'un ſoupçon, mais qui ſuffit pour faire voir qu'en comparant ainſi tout ce que les anciens Auteurs diſent des productions de la terre, il ſera poſſible de parvenir à vaincre l'ignorance dans laquelle nous ſommes ſur cet objet.

l'abri

Digitized by Google

l'abri d'être ruinée, ou dans une maigre qui n'eſt bonne à nulle autre choſe. Il faut le ſemer après l'Equinoxe & vers le milieu des ſemailles dans une terre graſſe qui aura été binée, & plutôt dans une maigre. Il en faudra cinq *modii* pour enſemencer un *Jugerum*, & dès qu'il ſera un peu mûr on le moiſſonnera avant tout autre bled : car ſa tige étant foible, & ſon grain n'étant revêtu d'aucune paille, il eſt ſujet à tomber de bonne-heure, auſſi le bat-on plus aiſément par cette raiſon même que les autres grains. Mais lorſqu'on l'aura moiſſonné, il ſera bon de laiſſer repoſer un an les terres qui l'auront porté, ou du moins de les bien fumer, & d'en écarter tout le venin qu'il y aura dépoſé. Il y a encore une autre eſpece d'orge que les uns appellent *diſtichum* (14), & les autres *Galaticum* (15); il eſt d'un poids & d'une blancheur remarquables, de façon qu'en le mêlant avec du froment, il fournit une excellente nourriture pour les gens. On le ſeme dans les lieux les plus gras, mais qui ſont froids, vers le mois de Mars. Il vient cependant mieux quand on le ſeme vers les Ides (16) de Janvier, pour peu que la douceur de l'Hiver le permette; il en faut ſix *modii* pour un *Jugerum*. On peut mettre

(14) C'eſt-à-dire, dont l'épi a un double rang de grains.

(15) C'eſt-à-dire, de Galatie.

(16) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

auſſi au nombre des bleds le panis & le millet, quoique je les aie déja rangés dans la claſſe des légumes (17) : car il y a bien des pays où les colons s'en nourriſſent. Ils demandent une terre légere & poudreuſe, & réuſſiſſent non-ſeulement dans un terrein ſablonneux, mais dans le ſable même, pourvu que le climat ſoit humide, ou que le ſol en ſoit arroſé, car ils redoutent un ſol ſec & argilleux. On ne peut pas les ſemer avant le Printemps, parce qu'une chaleur modérée eſt la température qui leur plaît le plus : on peut cependant les ſemer très-commodément à la fin du mois de Mars. Ils n'occaſionnent pas non plus une grande dépenſe au cultivateur, puiſqu'il n'en faut que quatre *Sextarii* à-peu-près pour enſemencer un *Jugerum*. Il faut cependant les ſarcler ſouvent, & en arracher les mauvaiſes herbes, pour qu'ils aient la liberté de venir. Lorſqu'ils ſont en épis, on les cueille à la main avant que la chaleur les entr'ouvre, & on les ſerre après les avoir ſuſpendus au Soleil pour les faire ſécher. Quand on a pris ces précautions, avant de les ſerrer, ils durent plus long-temps que tous les autres bleds. On fait du pain de millet, que l'on peut manger ſans dégoût quand il eſt chaud. On fait avec du panis pilé dans un mortier & ſéparé du ſon, & même avec du millet, un potage d'aſſez bon goût, ſur-tout quand il eſt au

(17) Voy. la Note 1 du Chap. VII.

Digitized by Google

lait, & ce potage ſert de reſſource dans les temps de diſette.

CHAPITRE X.

COMME nous avons donné d'aſſez longs préceptes ſur les bleds, paſſons à préſent aux légumes. Le lupin eſt celui qui mérite la premiere attention, parce qu'il conſomme le moins de journées, qu'il coute très-peu, & que de toutes les ſemences, c'eſt celle qui eſt la plus utile pour le fond : car il fournit un excellent fumier pour les vignes maigres & pour les terres labourables, outre qu'il vient dans les terreins épuiſés ; & que, quand il eſt ſerré dans un grenier, il dure éternellement. On le donne à manger aux bœufs pendant l'Hiver cuit & détrempé, & il leur eſt très-bon, & il peut même très-bien, dans un temps de famine, ſatisfaire la faim des hommes eux-mêmes. Il eſt bon à être ſemé au ſortir de l'aire, & il eſt le ſeul de tous les légumes qui n'ait pas beſoin d'avoir été gardé préalablement dans un grenier. On peut le ſemer ou dans le mois de Septembre avant l'Equinoxe, ou incontinent après les Calendes (1) d'Octobre, dans les

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, LIV. I.

Digitized by Google

terres qu'on laisse reposer sans les labourer; & de telle façon qu'on le seme, la négligence du colon ne lui fait jamais tort. Cependant les chaleurs modérées de l'Automne lui sont nécessaires, pour qu'il prenne promptement de la force, car, lorsqu'il n'a pas pris de consistance avant l'Hiver, les froids lui nuisent. Le mieux est de serrer les lupins qu'on a de reste après avoir semé ce légume, sur un plancher dont la fumée puisse approcher, parce que, si l'humidité le gagnoit, il s'y engendreroit des vers, & que, dès que ces insectes en auroient rongé les germes, le reste ne pourroit plus pousser. Il se plaît, comme je l'ai dit, dans une terre maigre, & sur-tout dans une terre rouge: car il craint l'argille, & il ne vient point dans un terrein limoneux; il en faut dix *modii* pour ensemencer un *Jugerum*. Après ce légume vient le haricot, que l'on fera bien de semer dans des jacheres, ou encore mieux dans une terre grasse & qui rapporte toutes les années sans se reposer; il n'en faut pas plus de quatre *modii* pour un *Jugerum*. Il en est de même du pois, qui cependant veut une terre légere & poudreuse, ainsi qu'un lieu chaud & un climat où il pleuve beaucoup; il en faut autant que de haricot pour ensemencer un *Jugerum*, ou un *modius* de moins: on peut le semer au commencement des semailles depuis l'Equinoxe d'Automne. On destine aux fèves les lieux les plus gras par eux-mêmes, ou ceux qui ont été fumés, ou si l'on a des ja-

Digitized by Google

cheres ſituées dans des vallées, qui puiſſent recevoir l'eau des terreins ſupérieurs, on commencera par les en enſemencer, enſuite on donnera le premier labour à ces terres, après quoi on diſpoſera la ſemence par raies (2), puis on herſera, afin qu'elle ſoit mieux recouverte de terre & plus enfoncée; ce qui eſt très-intéreſſant, ſi l'on veut que lorſque ſes racines ſeront venues, elles ſoient abſolument ſous terre. Si on ſe propoſe de ſemer des fèves dans les terres où l'on viendra de faire la moiſſon, & que l'on doit enſemencer enſuite en grain ſans les laiſſer repoſer, on y diſtribuera par *Jugerum*, après avoir coupé le chaume, vingt-quatre *vehes* de fumier, que l'on aura ſoin d'y éparpiller. Lorſqu'on les aura ſemées dans un terrein non labouré, on les enfoncera de même en terre en le labourant, après quoi on les herſera après les avoir diſpoſées par raies (2), quoiqu'il y ait des perſonnes qui prétendent qu'il ne faut pas herſer la fève dans les lieux froids, parce que les mottes de terre qui reſtent ſur un champ qui n'a point été herſé, la préſervent des gelées, lorſqu'elle eſt encore tendre, & qu'elles la maintiennent dans une certaine chaleur modérée, lorſqu'elle vient à être

(2) C'eſt-à-dire, qu'on aura ſoin qu'elle ſoit ſur des raies élevées entre deux ſillons. Voy. la Note 4 du Chap. IV. à l'occaſion d'une pratique différente, dans le cas d'un terrein qui a peu de ſucs par lui-même.

Digitized by Google

vexée par le froid. Il y a auſſi des perſonnes qui croient qu'elle ſert de fumier dans les terres labourées; mais j'interprete cette opinion de façon que je penſe que les fèves ne conſument pas, à la vérité, les forces de la terre autant que les autres ſemences, ſans néanmoins croire qu'elles l'engraiſſent pour y avoir été ſemées : car je ſuis convaincu au contraire qu'un champ ſera meilleur pour le bled, lorſqu'il n'aura rien porté l'année précédente, qu'il ne le ſeroit s'il avoit produit des fèves. Trémellius (3) croit que lorſqu'un terrein eſt gras, il ſuffit de quatre *modii* de fèves pour en enſemencer un *Jugerum*; pour nous, nous croyons qu'il en faut ſix, & même un peu plus s'il eſt d'une qualité médiocre. Les fèves ne ſe plaiſent ni dans un lieu maigre, ni dans un climat ſujet aux brouillards, cependant elles réuſſiſſent ſouvent dans un terrein épais. Il en faut ſemer une partie au milieu des ſemailles, & l'autre partie à la fin des ſemailles; on appelle ce dernier enſemencement *Septimontialis* (4). Celles qui ſont ſemées à temps ſont le plus ſouvent les meilleures, cependant celles qui ſont ſemées les dernieres

(3) Voy. la Note 50 de la Préf.

(4) De *Septimontium*, qui étoit une Fête que l'on célébroit à Rome au mois de Décembre, un peu avant les Saturnales, c'eſt-à-dire, avant la mi-Décembre, en mémoire du jour où l'on avoit renfermé dans l'enceinte de la Ville, la ſeptieme des collines dont elle étoit compoſée.

Digitized by Google

l'emportent quelquefois sur elles. On auroit tort de semer la fève après le Solstice d'Hiver, & encore plus de la semer au Printemps, quoiqu'il y ait aussi un genre de fèves trémois (5), qu'on seme au mois de Février, auquel cas il faut en semer un cinquieme de plus que lorsqu'on les seme à temps, mais pour lors, elles ne donnent que de petites pailles & peu de cosses. Aussi entends-je communément dire aux anciens Payſans qu'ils aiment mieux les savarts des fèves semées de bonne heure, que ceux de celles-ci. Mais en quelque temps de l'année qu'on seme la fève, il faudra faire ensorte que toute la quantité que l'on aura destinée à être semée, soit jettée en terre au quinzieme jour de la Lune, si toutefois cette Planette n'est pas encore ce jour-là derriere les rayons du Soleil, ce que les Grecs appellent ἀπόκρυσις (6), sinon, on l'y jettera dès le quatorzieme jour & pendant que la Lune croîtra encore, quand même on ne pourroit pas sur le champ

(5) Il appelle ces fèves *trémois* improprement, non pas parce qu'elles ne restent que trois mois en terre comme les bleds trémois, mais parce qu'on ne les y met comme eux qu'après l'Hiver. En effet, on ne récolte ces fèves plantées en Février qu'au commencement de Juillet. Voy. le Chap. II. du Liv. XI.

(6) Ce mot signifie l'*action de se cacher*, & s'applique très-bien au commencement du déclin de la Lune, qui arrive, lorsqu'elle cesse de précéder les rayons du Soleil, qui lui est diamétralement opposé, & qu'au contraire elle les suit.

Digitized by Google

couvrir de terre tout ce qui y aura été jetté : car pour lors, ni les roſées de la nuit, ni aucuns autres accidens ne pourront lui nuire, pourvu que d'ailleurs elle ſoit préſervée des beſtiaux & des oiſeaux. Les anciens Agriculteurs & Virgile lui-même vouloient qu'on trempât la fève dans de la lie d'huile, ou dans du nitre avant de la ſemer (7), *afin que ſes grains fuſſent mieux nourris ſous leur écorce trompeuſe, & qu'ils fuſſent plus prompts à s'amollir, en cuiſant même à petit feu*, & nous avons remarqué nous-même que lorſque la fève avoit reçu cet apprêt, elle étoit moins ſujette à être endommagée par le charenſon, quand elle étoit mûre. Ce n'eſt auſſi que d'après notre propre expérience que nous donnons le précepte ſuivant : il faut cueillir les fèves lorſqu'il n'y a point de Lune & avant le jour, enſuite lorſqu'elles ſeront ſéchées dans l'aire, il faudra les battre ſur le champ & les ſerrer dans le grenier, après qu'elles ſeront rafraîchies, avant que la Lune commence à croître ; lorſqu'elles auront été ainſi ſerrées, elles ſeront à l'abri des charenſons. C'eſt celui des légumes qu'il ſera le plus facile de battre, ſans avoir recours aux efforts des bêtes de ſomme, & le vent ne ſera point néceſſaire pour le nettoyer. Voici comme on s'y prendra : on en déliera quelques bottes, que l'on placera à l'extrémité de l'aire, après quoi

(7) Voy. la Note 25 de la Préf. Liv. I. des Géorg.

Digitized by Google

trois ou quatre hommes les pouſſeront devant eux avec le pied, en traverſant le milieu de l'aire, qui eſt le plus long intervalle qu'ils puiſſent y parcourir (8), & les battront en même-temps avec des bâtons & des fourches, après quoi lorſqu'ils ſeront arrivés à l'autre extrémité de l'aire, ils y mettront le chaume en tas, moyennant quoi les grains ſeront reſtés étendus dans l'aire; on battra de même peu-à-peu les autres bottes ſur ces grains-là ſans les déplacer : ceux qui les auront battues mettront de côté les pailles les plus dures après les avoir coupées, & feront un ſecond tas des plus petites pailles qui ſeront ſorties des coſſes avec les fèves, & qui ſeront reſtées à terre comme elles. Lorſqu'ils auront fait un monceau tant de ces dernieres pailles, que des grains mêlés avec elles, ils les jetteront peu-à-peu avec des pelles à vanner à une certaine diſtance d'eux, moyennant quoi la paille, comme étant la partie la plus légere, tombera en-deçà, & la fève qui ſera envoyée plus loin, parviendra ſans mêlange à l'endroit où le vanneur l'aura jettée. Il faut ſemer la lentille au milieu des ſemailles, & tant que la Lune croît juſqu'à ſon douzieme jour, dans un terrein ſoit léger & réduit en poudre, ſoit gras, pourvu ſur-tout qu'il ſoit ſec : car quand elle eſt

(8) Effectivement l'aire devant être communément ronde, ainſi que l'a preſcrit Varron 1, 51, le milieu où le diametre eſt le plus long intervalle qui s'y trouve.

Digitized by Google

en fleurs, le trop grand ſuc de la terre & l'humidité lui font tort. Il faut, afin qu'elle leve promptement & qu'elle groſſiſſe, la mêler avec du fumier ſec avant de la ſemer, & la laiſſer dans cet état pendant quatre ou cinq jours. Nous ſommes dans l'habitude de la ſemer à deux fois, la premiere fois, qui eſt cenſée faite à temps, pendant le milieu des ſemailles, & la ſeconde fois, qui eſt réputée tardive, au mois de Février; il en faut un peu plus d'un *modius* pour un *Jugerum* de terre. Pour empêcher que le charenſon ne la ronge, (ce qu'il fait même pendant qu'elle eſt en coſſe) il faudra avoir ſoin, lorſqu'on l'aura battue, de la jetter dans l'eau, & de ſéparer celle qui ſera pleine de celle qui ſera vuide, ce qu'on diſtinguera ſur le champ, parce que cette derniere ſurnagera; on la fera enſuite ſécher au Soleil, & on verſera deſſus du vinaigre dans lequel on aura broyé de la racine de laſer, & après l'avoir eſſuyée, on la fera de nouveau ſécher au Soleil; lorſqu'enſuite elle ſera rafraîchie, on la ſerrera ou dans un grenier, ſi on en a une grande quantité, ou, ſi on en a moins, dans des vaiſſeaux qui ſervent à mettre l'huile, ou à garder des viandes ſalées; lorſque ces vaiſſeaux ſont bien pleins & qu'ils ont été bien bouchés ſur le champ, on trouve la lentille ſaine & entiere toutes les fois qu'on l'en veut retirer pour ſon uſage : on peut néanmoins la garder auſſi à merveille ſans tant d'apprêt, en la mêlant ſimplement avec de la

Digitized by Google

cendre (9). Il ne faut point ſemer de graine de lin, à moins que cet objet ne ſoit d'un grand revenu dans le pays que vous cultivez, & que ſa cherté ne vous y engage; car c'eſt ce qu'il y a de plus nuiſible aux terres : auſſi demande-t-il un terrein qui ſoit très-gras & un peu humide en même-temps. On le ſeme depuis les Calendes (1) d'Octobre juſqu'au lever de l'Aigle, qui arrive le ſept des Ides (1) de Décembre; il en faut huit *modii* pour un *Jugerum* de terre. Il y a des gens qui veulent qu'on le ſeme le plus dru que faire ſe pourra, lorſque le terrein eſt maigre, afin que le lin qu'on en tirera ſoit très-fin. Ils prétendent auſſi que lorſqu'on le ſeme dans un terrein gras au mois de Février, il en faut jetter dix *modii* dans un *Jugerum*. Il faut ſemer le ſeſame qui n'aura point d'eau qui l'arroſe, depuis l'Equinoxe d'Automne juſqu'au Ides (1) d'Octobre; on ſemera plutôt celui qui ſera arroſé. Il demande communément un terrein pourri, que ceux de la Campanie appellent *pullum* (10), il ne vient pas cependant moins bien dans des ſables gras ou dans des terres rapportées; on en jette autant dans un *Jugerum* que de millet & de panis, quel-

(9) Voy. la Note 1 du Chap. CXVI. de l'Economie rurale de Caton, par rapport à tous ces préparatifs pour conſerver la lentille.

(10) Noirâtre.

Digitized by Google

quefois même deux *Sextarii* de plus. Mais j'ai vu de mes propres yeux dans les contrées de la Cilicie & de la Syrie, ſemer ce légume aux mois de Juin & de Juillet, & le récolter très-mur pendant l'Automne. La cicerole qui reſſemble au pois doit être ſemée au mois de Janvier ou de Février, dans un lieu gras & ſous un climat humide; on la ſeme cependant dans quelques contrées de l'Italie avant les Calendes (1) de Novembre. Trois *modii* de ce légume ſuffiſent pour un *Jugerum*, & il n'y en a point qui nuiſe moins aux terres; mais il réuſſit rarement, parce que, lorſqu'il eſt en fleur, il ne peut ſupporter ni les ſéchereſſes, ni les vents du midi, & que ces deux inconvéniens ſont preſque toujours à craindre dans le temps de l'année où il quitte ſa fleur. On peut ſemer pendant tout le mois de Mars dans un temps de pluie, & dans le terrein le plus fertile, le pois que l'on appelle *Arietinum* (11), ainſi que celui que l'on appelle *Punicum* (12), & qui eſt d'une eſpece différente de celui-là; mais ce légume fait auſſi tort à la terre, & c'eſt pour cela que les Agriculteurs les plus aviſés n'en veulent point. Si cependant on eſt dans le cas d'en ſemer, il faudra le faire tremper dans l'eau la veille du jour qu'on le ſemera, pour le faire lever plu-

(11) *De Bélier*, parce qu'il reſſemble à la tête d'un *bélier*, dit Pline 18, 12.

(12) Carthaginois.

Digitized by Google

tôt : trois *modii* de ce légume ſuffiſent pour un *Jugerum*. Le chanvre veut un terrein gras, fumé & arroſé, ou un ſol plat, humide & labouré bien profondément. On en ſeme ſix grains dans l'eſpace d'un pied quarré de terrein, au lever de l'Arcture, qui tombe à la fin du mois de Février vers le ſix ou le cinq des Calendes (1) de Mars. On pourra cependant le ſemer ſans riſque juſqu'à l'Equinoxe du Printemps, ſi le temps eſt pluvieux. Après ces légumes, il faut examiner les navets & les raves, car les uns & les autres ſervent de nourriture aux Payſans. Les raves ſont cependant les plus utiles, parce qu'elles rendent davantage, & qu'elles ſervent de nourriture non-ſeulement à l'homme, mais encore aux bœufs, ſur-tout dans la Gaule, où l'on eſt dans l'uſage d'en donner à ces animaux pendant l'Hiver. Les uns & les autres veulent un terrein pourri & réduit en pouſſiere, & ne réuſſiſſent point dans une terre épaiſſe. Mais les raves ſe plaiſent dans les plaines & dans les terreins humides, au lieu que les navets aiment les terres qui vont en pente, & qui ſont ſeches & preſque légeres : c'eſt pourquoi ils viennent meilleurs dans les terreins chargés de gravier & de ſable. Au reſte, la qualité du ſol change la nature de ces deux racines, puiſque dans tel ou tel ſol les raves ſe changent en navets au bout de deux ans, ou les navets en raves. On les ſeme très-bien l'une & l'autre dans les terreins arroſés depuis le Solſtice, & dans les ter-

Digitized by Google

reins ſecs à la fin du mois d'Août ou au commencement de Septembre. Elles veulent une terre ſur laquelle la charrue ou le hoyau aient paſſé bien des fois, & qui ait été fumée abondamment; ce qui eſt d'autant plus intéreſſant, que non-ſeulement elles y viennent mieux, mais qu'une terre ainſi travaillée donne encore de belles moiſſons après qu'on les y a recueillies. Pour enſemencer un *Jugerum* de terre, il ne faut pas plus de quatre *Sextarii* de graine de raves : il faut un quart enſus de celle de navets, parce que le navet ne s'étend pas & ne prend point de ventre, mais qu'il pouſſe des racines menues par en bas. Voilà donc ce que nous croyons qu'on doit ſemer à l'uſage de l'homme, voici ce que l'on ſemera pour les beſtiaux.

CHAPITRE XI. (1)

PLUSIEURS eſpeces de fourages, tels que l'herbe de Médie, la veſce, ainſi que les herba-

(1) Le commencement de ce Chapitre qui n'eſt que la ſuite de la derniere phraſe du Chapitre précédent, confirme bien ce que nous avons avancé dans notre Préface, que les diviſions par Chapitres ne ſont point de nos Auteurs. Comment en effet Columelle n'auroit-il pas commencé une phraſe en commençant un Chapitre ?

Digitized by Google

ges d'orge que l'on coupe avant leur maturité, l'avoine, le fenu-Grec, & même l'ers & la geſſe. Car nous ne daignons point entrer dans le détail des autres eſpeces de fourages, encore moins nous permettons-nous de les ſemer, ſi ce n'eſt néanmoins le cytiſe dont nous parlons dans les Livres que nous avons compoſés ſur les différentes eſpeces d'arbriſſeaux (2). Mais celui de tous ces fourages que nous approuvons comme le meilleur, c'eſt l'herbe qui nous vient de Médie, parce que, lorſqu'elle eſt une fois ſemée, elle dure dix ans, & qu'on la fauche très-bien quatre fois dans l'année, & quelquefois même juſqu'à ſix fois; parce qu'elle fume les terres; qu'elle engraiſſe toutes les bêtes de ſomme, lorſqu'elles ſont maigres, & qu'elle ſert de médecine aux beſtiaux quand ils ſont malades; parce qu'enfin un *Jugerum* planté en herbe de Médie, eſt plus que ſuffiſant pour nourrir trois chevaux pendant toute une année. On la ſeme de la maniere que nous allons preſcrire. On donne un premier labour vers les Calendes (3) d'Octobre au terrein dans lequel on doit la ſemer le Printemps d'enſuite, & on le

(2) Ce ſont les troiſieme, quatrieme & cinquieme Livres. Voy. ce que nous avons dit de cette diſtribution de Livres dans notre Préface. Il traite du citiſe dans le Chap. XII. du Liv. V.

(3) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. II.

Digitized by Google

laiſſe fermenter tout l'Hiver, enſuite on le bine avec ſoin aux Calendes (3) de Février, on en retire toutes les pierres & on en briſe les mottes, puis on le tierce & on le herſe vers le mois de Mars. Après que la terre eſt bien remuée ainſi, on fait, comme pour un jardin, des planches de dix pieds de largeur ſur cinquante de longueur, afin de pouvoir les arroſer par les ſentiers, & qu'il y ait des paſſages des deux côtés pour ceux qui en arracheront les herbes; enſuite on répand ſur ces planches du vieux fumier. Quand tout cela eſt fait, on ſeme la graine vers la fin d'Avril à la quantité d'un *cyathus* pour un eſpace de dix pieds de long ſur cinq de large. Dès que la graine eſt ſemée, on la recouvre auſſi-tôt avec des rateaux de bois, ce qui eſt fort utile, parce qu'autrement le Soleil la brûleroit en très-peu de temps. La graine une fois miſe en terre, le fer ne doit plus en approcher; mais il faut, comme je l'ai dit, la ſarcler avec des rateaux de bois, & en arracher de temps en temps les mauvaiſes herbes, de peur que des herbes étrangeres ne viennent à l'étouffer quand elle eſt encore foible. Il faudra ne la cueillir pour la premiere fois que très-tard, & lorſque ſa graine aura commencé à tomber: enſuite, ſi on veut l'avoir tendre, on pourra la couper dès qu'elle ſera repouſſée, & la donner aux bêtes de ſomme, mais avec ménagement les premieres fois & juſqu'à ce qu'elles y ſoient faites, de peur que cette eſpece de fourage ne leur ſoit

Digitized by Google

ſoit préjudiciable dans ſa nouveauté, d'autant qu'il les gonfle & leur fait faire beaucoup de ſang. Lorſqu'on l'aura coupée, il faudra avoir ſoin de l'arroſer ſouvent. Quelques jours après, quand elle aura commencé à pouſſer des rejettons, on en arrachera toutes les herbes étrangeres; avec ces ſoins on pourra la récolter ſix fois par an, & elle ira juſqu'à dix ans. Il y a deux temps pour ſemer la veſce : ou on en ſeme vers l'Equinoxe d'Automne ſept *modii* par *Jugerum* pour en faire du fourage, ou on n'en ſeme que ſix au mois de Janvier ou même plus tard, pour la laiſſer monter en graine. L'un & l'autre de ces enſemencemens peut être fait dans une terre crue, mais il ſera mieux de ne le faire que dans une qui aura reçû un premier labour. Cette plante eſt celle qui aime le moins la pluie au moment qu'on la ſeme. C'eſt pourquoi il faut la ſemer après la ſeconde ou la troiſieme heure du jour (4), quand le

(4) Les anciens diſtinguoient deux eſpeces de jours, les jours naturels & les jours civils. Les jours naturels étoient compoſés de vingt-quatre parties égales, à compter d'un coucher du Soleil juſqu'à ſon coucher ſuivant : ces parties s'appelloient *horæ æquinoctiales*. Les jours civils étoient compoſés de douze parties inégales, à compter du lever du Soleil juſqu'à ſon coucher, & ces parties s'appelloient *horæ temporales* ou *vulgares*. Ces heures des jours civils qui étoient égales à celles des jours naturels pendant l'Equinoxe, étoient les plus courtes poſſibles au Solſtice d'Hiver, puiſqu'elles étoient alors d'un tiers plus courtes que les heures

Digitized by Google

Soleil ou le vent auront reſſuyé toute l'humidité; & il ne faut pas en jetter à terre en une fois plus que l'on n'en pourra recouvrir de terre le même jour : car ſi la nuit ſurvenoit, & que la moindre humidité la ſurprît avant qu'elle fût recouverte, elle ſe corromproit. Il faudra prendre garde de ne la pas ſemer avant le vingt cinquieme jour de la Lune, autrement, d'après les obſervations que nous avons faites, les limaçons lui nuiſent preſque toujours. Il faut ſemer les herbages que l'on doit couper avant leur maturité, dans des terres qui produiſent toutes les années ſans ſe repoſer & qui ſont très-fumées, après les avoir binées. Ces herbages ſont très-bons, lorſqu'on enſemence un *Jugerum* de terre avec dix *modii* d'orge *Canterinum* (5) vers l'Equinoxe d'Automne, pourvu que

Equinoxiales, comme elles étoient au contraire les plus longues poſſibles au Solſtice d'Eté, temps auquel elles étoient d'un tiers plus longues que les Equinoxiales. Ainſi depuis le Solſtice d'Hiver juſqu'au Solſtice d'Eté elles croiſſoient dans la proportion que les jours croiſſoient, & depuis le Solſtice d'Eté juſqu'à celui d'Hiver elles décroiſſoient dans la même proportion. Et comme tous les jours civils de l'année étoient compoſés de douze heures, la ſixieme heure du jour étoit toujours le milieu du jour, *Meridies*, comme la premiere commençoit au lever du Soleil, & la douzieme finiſſoit à ſon coucher. Il s'agit ici des heures des jours civils, ainſi il eſt aiſé d'après ce calcul de voir à laquelle de nos heures répondent celles de Columelle, ſuivant la différence des Saiſons.

(5) Voy. la Note 11 du Chap. IX.

Digitized by Google

ce ſoit dans le temps que les pluies menacent de tomber, afin que, lorſqu'ils viendront à être arroſés par ces pluies après avoir été ſemés, ils levent promptement, & qu'ils prennent une certaine conſiſtance avant les rigueurs de l'Hiver. Lorſque les autres fourages viennent à manquer à cauſe des froids, on fera bien d'en donner aux bœufs & aux autres beſtiaux, après les avoir hachés, & ſi on veut leur en faire manger plus ſouvent, on pourra les leur laiſſer paître juſqu'au mois de Mai; ſi on veut auſſi tirer de la graine de ces herbages, il faudra empêcher les beſtiaux d'y entrer depuis les Calendes (3) de Mars, & les préſerver de tout ce qui pourroit les endommager, afin qu'ils puiſſent monter en graine. Il en eſt de même de l'avoine que l'on a dû ſemer en Automne, & dont l'on fauche une partie, ſoit pour en faire du foin, ſoit pour la faire manger en fourage pendant qu'elle eſt en verd, en conſervant l'autre partie ſur terre pour la laiſſer monter en graine. Il y a deux temps de ſemer le fenu-Grec, que les Payſans appellent *Siliqua* (6); l'un, qui eſt le temps où on le ſeme pour ſervir

(6) Qui veut dire, *coſſe*. Pline 18, 16, l'appelle *ſilicia*, mais quelques Interpretes veulent que l'on liſe *ſilicla*, comme *ſilicula*, qui voudroit également dire *petite coſſe*. Cette opinion confirmeroit le nom que lui donne ici Columelle: mais le P. Hardoin prétend que tous les Manuſcrits de Pline portent uniformément *ſilicia*.

Digitized by Google

de fourage, eſt au mois de Septembre dans les mêmes jours où l'on ſeme la veſce, c'eſt-à-dire, vers l'Equinoxe; l'autre qui eſt le temps où on le ſeme pour le moiſſonner en graine, eſt à la fin du mois de Janvier, ou au commencement de Février; mais dans le dernier cas il n'en faut que ſix *modii* pour un *Jugerum*, au lieu qu'il en faut ſept dans le premier. De telle façon qu'on le ſeme, on peut le faire avantageuſement dans une terre crue, que l'on a ſoin de labourer de façon que les ſillons ſoient ſerrés les uns auprès des autres, mais ſans être profonds. Car lorſque ſa graine eſt couverte de terre à plus de quatre doigts d'épaiſſeur, elle ne leve pas facilement : c'eſt pourquoi quelques perſonnes, avant de la ſemer, donnent un premier labour à la terre avec de très-petites charrues, & ſe contentent de recouvrir la graine, quand ils l'ont jettée, avec des ſarcloirs. L'ers ſe plaît dans un lieu maigre, & qui ne ſoit pas humide, parce que la trop grande fertilité de la terre le fait ordinairement périr. On peut auſſi le ſemer pendant l'Automne, ainſi qu'après le Solſtice d'Hiver, à la fin de Janvier ou pendant tout le mois de Février, pourvu que ce ſoit avant les Calendes (3) de Mars : car les Agriculteurs prétendent que ce mois entier ne convient point à cette plante, parce que, lorſqu'elle a été ſemée dans ce mois, elle devient dangereuſe pour les beſtiaux, & ſur-tout pour les bœufs qu'elle

Digitized by Google

met en fureur (7) lorſqu'ils en mangent : il en faut cinq *modii* pour un *Jugerum* de terre. Dans la Bétique en Eſpagne, on donne aux bœufs, au lieu d'ers, de la geſſe moulue : à cet effet, on la broie d'abord avec une meule ſuſpendue, puis on la fait un peu tremper dans l'eau, juſqu'à ce qu'elle ſoit amollie, après quoi on la mêle avec de la paille hachée, pour la donner aux beſtiaux. Mais il ſuffit de douze livres d'ers pour un *Jugerum* de terre, au lieu qu'il en faut ſeize de geſſe. La geſſe n'eſt pas ſans utilité pour l'homme, ni déſagréable au goût : du moins ne differe-t-elle pas de la cicerole par le goût, & ſi elle en differe en quelque choſe, ce n'eſt que par la couleur, puiſqu'elle eſt d'une couleur plus paſſée, & qui tire davantage ſur le noir. On la ſeme au mois de Mars après un ou deux labours, ſelon que l'exige la fertilité du fond ; c'eſt auſſi de cette fertilité que dépend la quantité qu'on en ſemera, puiſque pour un *Jugerum* il en faudra tantôt quatre *modii*, & que ſouvent trois *modii* ſuffiront, & quelquefois même deux & demi.

(7) C'eſt le ſens véritable de *cerebroſus* : Palladius 7, 1, dit qu'elle rend les bœufs *fous*, *inſanos*, & Pline 18, 15 dit qu'elle leur cauſe des peſanteurs de tête, *gravedinoſos*.

Digitized by Google

CHAPITRE XII.

COMME nous avons traité des temps où il faut confier à la terre chaque eſpece de ſemence, nous allons à préſent montrer de quelle maniere il faudra cultiver chacune de celles dont nous avons parlé, & combien elles exigent de journées. Les ſemailles finies, l'opération d'enſuite conſiſte à ſarcler. Les Auteurs ne ſont pas d'accord ſur cette opération. Il y en a qui prétendent qu'elle eſt ſans utilité, parce que le ſarcloir découvre toutes les racines du grain & en coupe même quelques-unes, & que ſi les froids viennent à lui ſuccéder, la gelée le fait mourir; ils ajoutent qu'il vaut mieux attendre que les mauvaiſes herbes ſoient toutes venues pour les arracher alors. Il y a cependant beaucoup d'Auteurs qui veulent qu'on ſarcle, pourvu qu'on ne le faſſe pas par-tout de la même façon, ni dans le même temps: car ils veulent que dans les terreins ſecs & expoſés au Soleil, dès que les grains pourront ſouffrir l'opération des ſarcleurs, on les rechauſſe en ramaſſant la terre auprès de leurs racines, afin qu'ils puiſſent pouſſer des tiges, ce qu'ils prétendent qu'il faut faire une premiere fois avant, & une ſeconde fois après l'Hiver; au lieu qu'ils veulent que dans les lieux

Digitized by Google

froids & marécageux on ne ſarcle communément qu'après l'Hiver, & qu'on ne rechauſſe pas les grains, mais que l'on ſe contente de remuer la terre en la ſarclant à plat. Nous avons cependant éprouvé qu'il étoit bon de ſarcler pendant l'Hiver dans pluſieurs contrées, pourvu que la ſéchereſſe de l'air & la douceur du temps le permiſſent. Nous croyons néanmoins que cette opération ne doit pas être faite par-tout, mais qu'il faut ſe conformer dans chaque contrée à l'uſage des habitans : car il y en a, telles que l'Egypte & l'Afrique, qui ont des avantages qui leur ſont propres. En effet, le cultivateur ne touche plus dans ces contrées aux productions de la terre depuis les ſemailles juſqu'à la moiſſon, parce que la température de l'air, & la bonté de la terre y ſont telles, qu'il y vient à peine d'autres herbes, que celles que produiſent les ſemences que l'on a confiées à la terre, ſoit parce que les pluies y ſont rares, ſoit parce que les cultivateurs ont remarqué cette particularité dans la nature de leurs terres. Quant aux lieux où il faut ſarcler de néceſſité, on ſe gardera cependant de le faire, quand même la température de l'air le permettroit, avant que les ſemences aient entiérement couvert les ſillons. Il ſera temps de ſarcler le froment & le bled *Adoreum* (1) lorſqu'ils commenceront à avoir quatre feuilles ;

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXXIV. de l'Economie rurale de Caton.

Digitized by Google

l'orge, quand il en aura cinq; les fèves & les autres légumes, lorſqu'ils ſeront élevés de quatre doigts ſur terre. Exceptez-en cependant le lupin, qu'il eſt dangereux de ſarcler, parce qu'il n'a qu'une ſeule racine, & que quand elle eſt ou coupée, ou ſeulement endommagée par le fer, toute ſa tige meurt : quand même il n'y auroit pas cet inconvénient à craindre, ce genre de culture lui ſeroit encore inutile, parce que ce légume eſt le ſeul qui, loin d'être endommagé par les herbes, les fait périr lui-même. Quant aux autres ſemences, on pourra, à la vérité, les ſarcler lorſqu'elles ſeront mouillées de la pluie, mais il ſera néanmoins mieux de ne le faire que lorſqu'elles ſeront ſeches, parce que c'eſt le moyen de les préſerver de la rouille, au lieu qu'on ne doit jamais toucher à l'orge qu'il ne ſoit très-ſec. Il y a bien des gens qui croient qu'il ne faut pas ſarcler les fèves, parce que, lorſqu'on vient à les arracher à la main quand elles ſont mûres, elles ſe levent ſans entraîner en même-temps les autres herbes qui ſont crues avec elles, & que l'on réſerve ces herbes pour ſervir de pâture aux animaux. Cornélius Celſus (2) eſt lui-même de cette opinion, puiſqu'il compte au nombre des propriétés de ce légume, qu'après qu'il eſt cueilli, on peut encore couper du foin dans l'endroit où il étoit. Pour moi, il me paroît qu'il n'y a qu'un très-mauvais

(2) Voy. la Note 32 du Chap. I. Liv. I.

Digitized by Google

cultivateur qui puiſſe ſe permettre d'y laiſſer croître l'herbe à ce point : car c'eſt diminuer beaucoup le produit de la fève elle-même, que de laiſſer auprès d'elle des herbes qu'on auroit dû arracher. D'ailleurs, il n'eſt pas d'un Payſan prudent de s'occuper de la pâture des beſtiaux préférablement à la nourriture des hommes, quand il a ſur-tout un autre moyen pour ſe procurer le premier de ces objets, qui eſt la culture des prairies. Auſſi ſuis-je tellement d'avis qu'il faut ſarcler les fèves, que je penſe même qu'on doit le faire juſqu'à trois fois, d'autant que j'ai remarqué que lorſqu'on leur donne ces ſoins, non-ſeulement elles rapportent plus de fruit, mais qu'encore les gouſſes n'en font que la plus petite partie, outre que, lorſqu'elles ſont moulues & purgées de leurs coſſes, elles rempliſſent preſque autant une meſure qu'elles la rempliſſoient lorſqu'elles étoient entieres, de façon que la coſſe qui en eſt retranchée, diminue à peine leur volume. En général il eſt très-bon, comme nous l'avons déja dit ci-deſſus, de ſarcler pendant l'Hiver, quand il fait beau & ſec, c'eſt-à-dire, après le Solſtice & au mois de Janvier, pourvu qu'il ne gele point. Dans l'exécution de ce travail, il faut prendre garde d'endommager les racines des plantes, & avoir bien ſoin plutôt de les rechauſſer & d'accumuler la terre auprès d'elles, afin qu'elles jettent plus de tiges ſur terre. Il ſera avantageux de ſe propoſer ce but en ſarclant la premiere

fois, mais il seroit nuisible de se conduire de même en le faisant la seconde fois, parce que dès que le bled a cessé de multiplier ses tiges, il finit par pourrir, s'il est trop couvert de terre. Lors donc que l'on sarclera pour la seconde fois, il ne faudra que remuer la terre & l'applanir: c'est ce que l'on fera dès après l'Equinoxe du Printemps sous vingt jours, & avant que les bleds se nouent, parce que, si on les sarcloit plus tard, les sécheresses & les chaleurs, qui succéderoient à cette opération, les gâteroient. Après avoir sarclé, il faut arracher les mauvaises herbes, en prenant garde de toucher aux bleds lorsqu'ils sont en fleurs: ainsi on fera cette opération, soit avant qu'ils y soient, soit sitôt après que la fleur en sera tombée. Toutes les especes de bled & d'orge, & en général toutes les graines qui ne sont point partagées en deux lobes (3) jettent leur épi entre le troisieme & le quatrieme nœud; & lorsque tout l'épi est sorti, elles quittent leur fleur en huit jours, après quoi elles grandissent pendant quarante jours, au bout desquels la maturité succede aux fleurs: celles au contraire qui sont partagées en deux lobes (3),

(3) Ces deux lobes se séparent lorsque la graine commence à se pourrir en terre, & c'est entre eux que paroît le germe, qui y étoit resté caché, jusqu'à ce que la fermentation l'eût développé: ils restent ensuite des deux côtés de la plante, comme deux feuilles, à mesure qu'elle croît.

Digitized by Google

comme la fève, le pois, la lentille fleuriſſent en quarante jours & grandiſſent en même-temps.

CHAPITRE XIII.

CALCULONS à préſent le nombre de journées qu'il faudra employer pour conduire les grains juſqu'à l'aire. Il faut pour quatre ou cinq *modii* de froment quatre journées du bouvier, une de celui qui herſera, deux de celui qui ſarclera la premiere fois, & une de celui qui ſarclera la ſeconde fois, une de celui qui arrachera les mauvaiſes herbes, & une & demie du moiſſonneur; total dix journées & demi. Il en faut autant pour cinq *modii* de *Siligo* (1). Il faut autant de journées pour neuf ou dix *modii* d'*Adoreum* (1) qu'il

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXXIV. de l'Economie rurale de Caton. Le Texte porte de *ſeſame*, mais nous ſommes forcés de le corriger. En effet Columelle dit plus bas que ſix *Sextarii* de *ſeſame* demandent quinze journées, or le *Sextarius* n'étant qu'une partie du *modius*, comment ſe pourroit-il que cette partie demandât plus de journées que le *modius* lui-même, puiſque neuf ou dix *modii*, ſi on liſoit ici *ſeſami*, n'en demanderoient que dix & demi. En ſubſtituant *Adorei* à *ſeſami*, nous ſommes fondés ſur ce qu'a dit Columelle au commencement du Chap. IX, & qu'il répete dans le Chap. II. du Liv. XI. à ſçavoir qu'il faut pour un *Jugerum* de terre quatre ou cinq *modii* de froment, & neuf ou dix d'*Adoreum*, par conſéquent, ſi quatre ou cinq *modii*

Digitized by Google

en faut pour cinq de froment. Cinq *modii* d'orge demandent trois journées du bouvier, une du herſeur, une & demi du ſarcleur, une du moiſſonneur; total ſix & demi. Quatre ou ſix *modii* de Fèves exigent deux journées du bouvier dans les jacheres, & une dans un terrein qui rapporte toutes les années ſans ſe repoſer, on les herſe en une journée, on les ſarcle la premiere fois en une journée & demi, la ſeconde & la troiſieme fois chacune en une journée, on les moiſſonne auſſi en une; ce qui fait au total ſept ou huit journées. Six ou ſept *modii* de veſce exigent dans les jacheres deux journées du bouvier, & une dans une terre qui rapporte toutes les années ſans ſe repoſer, on en emploie auſſi une pour les herſer, & une pour les moiſſonner; ce qui donne au total trois ou quatre journées. Il faut autant de journées du bouvier pour ſemer cinq *modii* d'ers, & une pour les herſer, une pour les ſarcler, une pour en arracher les mauvaiſes herbes ainſi que pour les moiſſonner; ce qui fait en tout ſix journées. Il faut autant de journées du bouvier pour mettre en terre ſix ou ſept *modii* de fenu-Grec, & une pour les moiſſonner. Il en faut également autant du bouvier

---

de froment demandent dix journées & demi, neuf ou dix d'*Adoreum* doivent en demander autant; en effet, puiſque c'eſt la même quantité de terre à cultiver, & que la culture eſt la même pour ces deux productions, ce doit être la même quantité de journées.

Digitized by Google

pour mettre en terre quatre *modii* de haricots, une pour les herſer, & une pour les moiſſonner. Quatre *modii* de cicerole ou de geſſe demandent trois journées du bouvier, une pour être herſés, une pour en arracher les mauvaiſes herbes & pour les cueillir; ce qui fait en tout ſix journées. Un *ſeſquimodius* de lentilles exigent autant de journées du bouvier, on les herſe en une, on les ſarcle en deux, on en arrache les herbes en une, & on les cueille en une; ce qui fait en tout huit journées. Il faut une journée pour mettre en terre dix *modii* de lupins, une pour les herſer, une pour les moiſſonner. Quatre *Sextarii* de millet, & la même quantité de panis demandent quatre journées du bouvier, il en faut trois pour les herſer, & trois pour les ſarcler, le nombre de journées néceſſaire pour les cueillir, n'eſt point fixe. On ſeme trois *modii* de pois chiches chacun en une journée du bouvier, on les herſe en deux, on les ſarcle en une, on en arrache les mauvaiſes herbes en une, on les cueille en trois; ce qui fait au total dix journées. Huit ou dix *modii* de lin ſe ſement en quatre journées, on les herſe en trois, on en arrache les mauvaiſes herbes en une, & on les cueille en trois; ce qui fait en tout onze journées. Six *Sextarii* de ſeſame ont beſoin de trois journées du bouvier pour être cultivés depuis le premier labour, de quatre (2) pour être herſés, de

(2) On voit par tous les autres articles de ce Chapitre,

quatre pour être sarclés la premiere fois, & de deux pour l'être la seconde, de deux pour être cueillis; ce qui fait en tout quinze journées. On seme le chanvre ainsi que nous l'avons dit plus haut : mais ce qu'il exige de dépenses & de soin, n'est point fixe. On couvre de terre l'herbe de Médie, non pas avec la charrue, mais, comme je l'ai dit, avec des rateaux de bois. Un *Jugerum* de terre ensemencée d'herbe de Médie est hersé en deux journées, sarclé en une & moissonné en une. Il résulte de cet emploi de journées qu'on peut cultiver une terre de deux cent *Jugera* avec deux attelages de bœufs, autant de bouviers & six *Mediastini* (3), pourvu cependant qu'elle soit dégarnie d'arbres : mais si c'est une terre plantée d'arbres, Saserna (4) assure qu'en ajoutant trois hommes, elle pourra être très-bien cultivée. Ce calcul nous apprend aussi qu'un attelage de bœufs peut suffire pour cent vingt-cinq *modii* de froment & autant de légumes, de façon

---

qu'il faut moins de journées pour herser que pour labourer, ou du moins qu'il n'en faut pas davantage, & cela même est conforme à la nature de ces différentes opérations. Comment donc se peut-il qu'ici il faille quatre journées pour herser, quand il n'en faut que trois du bouvier? Il est à présumer qu'il s'est glissé une faute ici, mais comment la corriger & retrouver la somme totale de quinze journées ?

(3) Voy. la Note 1 du Chap. IX. Liv. I.

(4) Voy. la Note 29 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

qu'au total les ſemailles d'Automne iront à deux cent cinquante *modii*, ſans compter qu'après l'Automne on ſémera encore ſoixante & quinze *modii* de trémois. En voici la preuve : les ſemences qui veulent quatre labours préalables, exigent dans vingt-cinq *Jugera* cent quinze journées du bouvier ; car un terrein de cette meſure, tel dur qu'il ſoit, reçoit le premier labour en cinquante journées, il eſt biné en vingt-cinq, tiercé & enſemencé en quarante (5) : les autres légumes exigent ſoixante journées, c'eſt-à-dire, deux mois : on compte encore quarante-cinq journées pendant leſquelles on ne labourera pas, pour les temps de pluie & les Fêtes qui ſurviendront, de même que trente jours pour laiſſer repoſer les gens après les ſemailles. Ainſi cela fait en tout huit mois & dix jours : il reſtera donc encore ſur l'année trois mois & vingt-cinq jours, qui ſeront employés ou à ſemer les trémois, ou à voiturer le foin, les fourrages, le fumier & les autres proviſions.

(5) C'eſt-à-dire, que de ces quarante jours, il faut en prendre vingt pour tiercer, & vingt pour enſemencer en même-temps qu'on laboure pour la quatrieme fois, puiſqu'il s'agit d'un terrein auquel il faut quatre labours.

Digitized by Google

CHAPITRE XIV.

MAIS le même Saſerna (1) croit qu'entre les ſemences dont j'ai parlé, il y en a qui fument les terres & qui leur ſont profitables, & d'autres au contraire qui les brûlent & les maigriſſent : que le lupin, la fève, la veſce, l'ers, la lentille, la geſſe & le pois les fument. Quant au lupin, je n'en fais aucun doute, non plus que la veſce que l'on emploie en fourrage, pourvu cependant que dès qu'elle aura été fauchée verte, on faſſe paſſer la charrue par-deſſus, & que ſon ſoc briſe & couvre de terre les racines que la faux en aura laiſſées, avant qu'elles ſoient ſéchées : en effet pour lors elle ſervira de fumier. Mais ſi ſes racines que l'on aura laiſſées, après l'avoir coupée en fourrage, ſont ſéchées, elles auront tiré à elles tout le ſuc de la terre & conſumé ſa force : c'eſt ce qui arrive auſſi vraiſemblablement à l'égard de la fève & des autres légumes qui paroiſſent engraiſſer la terre, de ſorte que ſi on ne lui donne pas un labour ſitôt après les y avoir récoltés, ces légumes ne ſeront d'aucune utilité pour les ſemences que l'on viendra à y mettre

(1) Voy. la Note 29 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

par

Digitized by Google

par la suite. Trémellius (2) dit aussi que de tous les légumes qui s'arrachent de terre, c'est le pois chiche & le lin qui lui nuisent le plus par le poison qu'ils y déposent; l'un parce qu'il est d'une nature salée, l'autre parce qu'il est d'une nature chaude. C'est aussi ce qu'observe Virgile (3) lorsqu'il dit : *car une moisson de lin brûle un champ, de même que l'avoine & les pavots dont le suc provoque un sommeil qui conduit à la mort.* En effet, il n'y a point de doute que les plantes dont il parle-là ne nuisent aussi aux terres, comme encore le millet & le panis. Mais tout terrein qui aura été épuisé par les légumes dont je viens de parler, trouvera un remede prompt contre cet accident dans le fumier dont on l'aidera, & qui lui rendra les forces qu'il a perdues. Il faut donc fumer la terre, non-seulement par rapport aux semences qu'on lui confie dans des sillons faits à la charrue, mais même par rapport aux arbres & aux arbrisseaux, à qui ce genre de nourriture fait encore plus de plaisir. C'est pourquoi, si le fumier est, comme il me semble, d'une si grande utilité pour les Agriculteurs, je pense qu'il en faut traiter avec beaucoup de soin, d'autant que les anciens Auteurs, sans avoir à la vérité passé cet objet sous

(2) Voy. la Note 50 de la Préf.

(3) Voy. la Note 25 de la Préf. Liv. I. des Géorg.

Digitized by Google

ſilence, n'en ont cependant parlé que très-légérement.

CHAPITRE XV.

IL y a donc trois eſpeces principales de fumier, celui qui provient des oiſeaux, celui qui provient des hommes & celui qui provient des beſtiaux. Le fumier qui provient des oiſeaux paſſe pour le meilleur de tous : encore met-on au premier rang la fiente que l'on tire des colombiers, enſuite celle des poules & des autres oiſeaux, excepté cependant celle des oiſeaux marécageux ou de ceux qui ont l'habitude de nager, tels que les canards & les oies, qui même eſt très-pernicieuſe. La fiente de pigeon eſt auſſi celle que nous approuvons le plus, parce que nous avons remarqué que, répandue avec modération ſur la terre, elle la fait fermenter. On met au ſecond rang les excrémens humains, pourvu qu'ils ſoient mêlangés avec les autres ordures de la Métairie, parce qu'ils ſont par eux-mêmes d'une nature très-chaude, & qu'en conſéquence employés ſeuls ils brûleroient la terre. Cependant l'urine de l'homme eſt excellente pour les arbres, quand on l'a laiſſé vieillir. Il n'y a rien qui faſſe foiſonner davantage le fruit, que d'en arroſer les vignes & les arbres à fruit, & non-ſeulement elle en au-

Digitized by Google

gmente le produit, mais elle donne encore tant au vin qu'aux fruits un goût plus fin & une meilleure odeur. On peut auſſi ſe ſervir de vieille lie d'huile ſans ſel, pour arroſer les arbres à fruits & ſur-tout les oliviers, en la coupant avec cette urine, quoiqu'employée ſeule, elle leur ſoit auſſi très-bonne. Au ſurplus on ſe ſert de ces deux liqueurs principalement pendant l'Hiver, & encore pendant le Printemps avant les chaleurs de l'Eté, pourvu cependant qu'on ait préalablement déchauſſé les vignes & les arbres. On met au troiſieme rang le fumier des beſtiaux: encore admet-il des différences; car celui de l'âne paſſe pour le meilleur, parce que cet animal mâchant très-lentement & digérant par conſéquent plus aiſément, rend un fumier bien fait & qui peut être ſur le champ employé aux terres. Après ceux dont nous venons de parler, vient le crotin de brebis, enſuite celui de chevres, puis celui des autres beſtiaux & des bêtes de ſomme. La fiente de pourceau paſſe pour le pire de tous les fumiers. L'on a vû même employer la cendre & le charbon très-utilement pour fumer les terres. La tige du lupin coupée tient auſſi lieu d'un excellent fumier. Je ſçais bien qu'il y a de certaines campagnes, dans leſquelles on ne peut avoir ni beſtiaux ni oiſeaux, néanmoins il n'y aura jamais qu'un Payſan négligent qui ſe laiſſera manquer de fumier même dans ces endroits-là; car il peut ramaſſer toute

Digitized by Google

ſorte de feuillages, toutes les immondices des buiſſons & des carrefours, il peut couper la fougere chez ſon voiſin ſans lui faire aucun tort, puiſqu'au contraire il lui rendra ſervice par-là, & la mêler avec les immondices de la cour, il peut faire une foſſe, telle que nous avons preſcrit dans le premier volume d'en faire une pour mettre le fumier, & y entaſſer la cendre, la boue des cloaques, le chaume & tout ce qui n'eſt bon qu'à être balayé; mais il aura ſoin d'y enfoncer au milieu un morceau de bois de robre, pour empêcher les ſerpens venimeux de s'y cacher. Voilà qui ſera bon pour les campagnes où il n'y aura point de beſtiaux, car pour celles où l'on a des troupeaux de quadrupedes, il s'y trouve des endroits que l'on doit nettoyer tous les jours, tels que la cuiſine & la laiterie, d'autres que l'on doit nettoyer les jours de pluie, tels que les étables à bœufs & les bergeries. Si la terre n'eſt deſtinée dans ſon entier qu'à rapporter du bled, il n'y a pas d'intérêt à ſéparer les différentes eſpeces de fumier les unes d'avec les autres; mais ſi elle eſt diſpoſée de façon qu'il s'y trouve des arbres, des terres labourées & même des prés, il faut mettre à part tout le fumier proprement dit, tel que le crotin des chevres & la fiente des oiſeaux: pour toutes les autres choſes qui tiennent lieu de fumier, il faut les amaſſer dans la foſſe dont nous venons de parler, & verſer habituellement de l'eau deſſus, afin que les graines d'her-

Digitized by Google

bes, qui s'y trouveront mêlées avec le chaume & les autres ordures, puiſſent y pourrir. Enſuite il faudra remuer dans les mois d'Eté tout le tas avec des rateaux, comme ſi l'on retournoit la terre au *paſtinum* (1), afin qu'il pourriſſe plus aiſément & qu'il devienne propre à être employé aux champs. Je crois que les Agriculteurs ſont négligens, lorſqu'ils ne tirent point en un mois du petit bétail qu'ils ont chez eux, un *vehis* de fumier par tête & dix du gros bétail ainſi que des hommes, qui peuvent mettre en tas pour les amaſſer, non-ſeulement leurs propres excrémens, mais encore toutes les ordures journalieres de la cour & du bâtiment. J'ai auſſi à faire obſerver que tout fumier que l'on n'a laiſſé repoſer qu'un an, après l'avoir mis à part dans le temps convenable, eſt très-utile pour les terres labourables, parce qu'il a encore toute ſa vertu & qu'il n'engendre point d'herbes; au lieu que plus il eſt vieux, moins il eſt bon & moins il a de vertu. C'eſt à cauſe de ce que nous diſons, qu'il faut jetter le plus nouveau ſur les prés, parce que c'eſt celui qui engendre le plus d'herbes. On fera

(1) Cet inſtrument de culture, dont il ſera ſouvent parlé dans la culture des vignes, étoit un inſtrument à deux dents fort rapprochées l'une de l'autre, qui ſervoit non-ſeulement à retourner la terre, mais à ſaiſir les mailletons pour les y enfoncer. Voyez le Chapitre XVIII. du Liv. III.

Digitized by Google

cette opération au mois de Février lorſque la Lune croîtra, & cette attention augmentera encore un peu le revenu du foin. Au ſurplus nous apprendrons comment on doit faire uſage du fumier par rapport à chaque choſe, à meſure que nous les détaillerons toutes.

CHAPITRE XVI.

EN attendant, quiconque voudra préparer ſes terres à recevoir du bled, aura ſoin, pendant que la Lune ſera dans ſon déclin, d'y diſtribuer des petits tas de fumier au mois de Septembre, s'il doit faire les ſemailles pendant l'Automne, ou en tel temps de l'Hiver qu'il voudra, s'il doit les faire au Printemps, de façon qu'il y en ait douze *vehes* par *Jugerum* de terre en plaines, & vingt-quatre par *Jugerum* de terre en pays montueux; mais il n'éparpillera ce fumier, comme je l'ai dit ci-devant, qu'au moment où il ſera prêt à ſemer. Si cependant quelque raiſon a empêché de fumer la terre dans le temps convenable, il y aura un ſecond procédé à ſuivre, qui conſiſtera à jetter ſur les terres labourées, avant de les ſarcler, de la fiente d'oiſeaux réduite en pouſſiere, de la même maniere qu'un ſemeur jette ſa graine; ſi l'on n'a pas de fiente d'oiſeaux, il faudra y jetter des crottes de chevres, & les incorporer avec la terre

Digitized by Google

à l'aide des ſarcloirs : ce procédé fertiliſe les terres. Il ne faut pas non plus que les Agriculteurs ignorent que ſi une terre devient froide pour n'être pas fumée, elle ſe conſume auſſi pour l'être trop, & qu'il eſt plus avantageux à un cultivateur de fumer ſouvent ſa terre, que de le faire avec excès. Il n'y a point encore de doute qu'une terre aqueuſe ne demande une plus grande quantité de fumier qu'une terre ſeche, parce que l'une qui eſt pénétrée par le froid, à cauſe de l'eau qui y ſéjourne continuellement, ſe dégélera au moyen du fumier qui l'échauffera, & que l'autre déja échauffée par elle-même à cauſe de ſa ſéchereſſe, finiroit par ſe conſumer, ſi on lui en donnoit une trop grande quantité ; raiſon pour laquelle il faut qu'à la vérité elle n'en manque pas, mais cependant qu'elle n'en ait pas trop. Si néanmoins il arrive qu'un cultivateur ne ſoit muni d'aucune eſpece de fumier, il lui ſera très-avantageux de faire ce que je me rappelle avoir été ſouvent pratiqué par mon oncle paternel, M. Columelle, qui étoit un homme très-inſtruit & un Agriculteur très-attentif. Il mêloit de l'argille avec la terre dans les lieux ſablonneux, ou du ſable dans les lieux pleins d'argille & trop denſes, & par ce moyen non-ſeulement il excitoit les moiſſons à venir avec abondance, mais il ſe procuroit encore de très-belles vignes. Car il prétendoit qu'il ne falloit point fumer les vignes, parce que cela corrompoit le goût du vin :

Digitized by Google

& il croyoit qu'il valoit mieux, pour se procurer une vendange abondante, transporter dans les vignes de la terre ramassée dans les voiries ou dans les buissons, ou enfin telle autre terre que ce fût, pourvu qu'elle fût prise ailleurs & rapportée. Pour moi, je crois que quand un cultivateur manqueroit de toutes les especes de fumier dont nous venons de parler, il auroit toujours une ressource très-facile dans les lupins, qui lui tiendroient lieu d'un excellent fumier, si après les avoir semés & couverts de terre par le labour dans un terrein maigre, vers les Ides (1) de Septembre, il les coupoit à temps avec la charrue ou le hoyau. Or le temps de couper le lupin dans les lieux sablonneux, c'est lorsqu'il aura donné la seconde fleur, & dans les terres rouges, lorsqu'il aura donné la troisieme. On le reverse en terre dans la premiere espece de terrein, pendant qu'il est encore tendre, afin qu'il pourrisse promptement & qu'il s'incorpore au sol, qui est alors trop grêle par lui-même, au lieu qu'on ne l'y reverse dans les terres de la seconde espece que lorsqu'il est plus fort, parce qu'il est alors en état de soutenir plus longtemps le poids des mottes dures sous lesquelles il se trouve caché, & qu'il leur donne le temps de se pulvériser en s'évaporant aux chaleurs de l'Eté.

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

CHAPITRE XVII.

LE laboureur pourra exécuter tous les préceptes que nous avons donnés sur la culture, s'il a soin de se pourvoir non-seulement des especes de fourages dont nous avons parlé, mais encore d'une grande quantité de foin, afin de pouvoir entretenir aisément des bêtes de somme, sans lesquelles il lui seroit difficile de bien cultiver la terre. C'est pourquoi, il faut qu'il s'adonne aussi à la culture des prés, auxquels les anciens Romains donnoient la palme sur tous les autres objets de culture : aussi leur avoient-ils donné un nom (1) qui désignoit qu'ils étoient toujours prêts, & qu'ils n'exigeoient pas de grands soins. M. Porcius (2) les a aussi vantés, par la raison que les mauvais temps ne leur font point de tort, comme aux autres parties de la campagne, & que,

(1) *Pratum* que Columelle suppose venir de *paratum*, *prest*. Voy. le Chap. VII. du Liv. I. de l'Economie rurale de Varron.

(2) Tous les Auteurs attribuent, ainsi que Columelle, ce sentiment à Caton, & Plutarque dit même que ce fameux Agriculteur l'observoit dans la pratique ; cependant il est constant que Caton ne donne aux prés, dans son Economie rurale, que le cinquieme rang entre les biens de campagne. Voy. la Note 3 du Chap. II. de ce Livre.

Digitized by Google

ſans exiger de frais, ils produiſent toutes les années un revenu aſſuré, qui même eſt diviſé en deux branches, puiſqu'il ne rend pas moins en pâturages, qu'en foin. Nous obſerverons donc qu'il y en a de deux eſpeces : les prés ſecs & les prés arroſés. Lorſque le terrein eſt fertile & gras, il n'eſt pas beſoin qu'il ſoit arroſé d'un ruiſſeau, & on regarde comme meilleur le foin qui vient de lui-même dans un terrein plein de ſucs, que celui que l'on n'obtient qu'à force d'eau, quoique cependant l'eau ſoit néceſſaire, lorſque la maigreur de la terre l'exige. Car on peut faire des prairies dans une terre quelconque, ſoit qu'elle ſoit compacte, ſoit qu'elle ſoit réduite en pouſſiere, & cela quoiqu'elle ſoit maigre, pourvu cependant qu'on ait la faculté de l'arroſer. Mais il faut que ce ne ſoit ni une campagne trop enfoncée dans une vallée, ni une colline trop roide : l'un pour éviter que l'eau qui s'y amaſſe, n'y ſéjourne trop long-temps, l'autre pour éviter qu'elle ne s'en écoule trop précipitamment; on pourra néanmoins mettre en prairies une colline dont la pente ſera douce, ſi elle eſt graſſe ou arroſée. Mais ce ſont les plaines ſurtout qui ſont bonnes pour cet objet, lorſqu'étant légérement pentives, elles ne permettent pas aux pluies ou au ruiſſeaux qui les arroſent, d'y ſéjourner trop long-temps, & qu'au contraire l'eau dont elles ſont couvertes, y trouve un écoulement lent. C'eſt pourquoi, s'il s'y trouve en quelques parties des mares qui ſoient ſtagnantes, il

Digitized by Google

faut les détourner par des tranchées; car l'abondance ainſi que le défaut d'eau ſont également funeſtes aux herbes.

CHAPITRE XVIII.

LA culture des prairies demande plus d'attention que de travail. Cette attention conſiſte d'abord à n'y laiſſer ni ſouches, ni épines, ni herbes qui prennent trop d'accroiſſement, mais à les arracher toutes, les unes avant l'Hiver & pendant l'Automne, comme les ronces, les broſſailles, les joncs, les autres pendant le Printemps, comme la chicorée & les épines qui paroiſſent au Solſtice; à n'y laiſſer paître ni porcs, parce qu'ils fouillent deſſous la terre avec leur grouin & qu'ils enlevent le gazon, ni grands beſtiaux, ſi ce n'eſt lorſque le ſol eſt très-ſec, parce qu'ils y plongent la corne de leurs pieds, qu'ils foulent l'herbe & qu'ils en coupent les racines. Enſuite il faut aider de fumier au mois de Février, pendant que la Lune croît, les terreins maigres & qui vont en pente. Il faut y ramaſſer, pour les porter plus loin, toutes les pierres & tout ce qui pourroit nuire à la faux, & en interdire l'entrée aux beſtiaux plutôt ou plus tard, ſuivant la nature des lieux. Il ſe trouve auſſi des prairies qui, par trop de vétuſté, ſont couvertes d'une mouſſe an-

Digitized by Google

cienne ou épaiſſe. Les Agriculteurs ſont dans l'uſage d'y remédier en y ſemant de nouvelles graines, qu'ils prennent dans des meules de foin, ou en y répandant du fumier, mais ni l'un ni l'autre de ces remedes ne fait autant d'effet, que ſi l'on y jettoit ſouvent de la cendre, parce que c'eſt le vrai moyen de détruire cette mouſſe. Il faut cependant convenir que tous ces remedes & même le dernier ſont trop lents, & que le plus efficace eſt de recommencer à labourer en entier la place. Mais les ſoins que nous venons de détailler ne ſont que pour les prairies qui étoient toutes formées, avant de venir en notre poſſeſſion. Si au contraire il nous en falloit former de nouvelles, ou en renouveller d'anciennes, (car il y en a beaucoup, comme je l'ai dit, qui vieilliſſent & qui deviennent ſtériles faute de ſoins) il faudroit labourer le terrein, quelquefois même dans l'intention d'y ſemer du bled, parce que ces ſortes de terreins, négligés depuis long-temps, donnent de belles moiſſons. Ainſi après avoir donné un premier labour, pendant l'Eté, au terrein que nous deſtinons à mettre en prairies, & l'avoir biné pluſieurs fois pendant l'Automne, nous y ſémerons des raves ou des navets, ou même des fèves, enſuite du bled l'année d'après; la troiſieme année nous le labourerons encore avec ſoin, & nous arracherons juſqu'aux racines toutes les herbes trop fortes, les ronces & les arbres qui s'y trouveront, à moins que nous n'ayons intérêt

Digitized by Google

d'en conſerver les fruits, après quoi nous y ſémerons de la veſce mêlée avec de la graine de foin; enſuite nous briſerons les mottes de terre avec des ſarcloirs, nous unirons le ſol en y faiſant paſſer la herſe, & nous éparpillerons les grumeaux de terre, que le tirage des herſes accumule communément aux détours, de façon qu'il ne reſte nulle part d'obſtacle qui puiſſe offenſer la faux. Il ne faudra pas couper cette veſce qu'elle ne ſoit très-mure, & qu'elle n'ait commencé à laiſſer tomber ſa graine ſur terre. C'eſt alors qu'il faut y envoyer le faucheur, & mettre en bottes l'herbe qu'il aura fauchée, pour l'enlever: enſuite il faudra arroſer ce terrein, ſi l'on a de l'eau à ſa diſpoſition, pourvu cependant que la terre en ſoit compacte, car ſi elle eſt réduite en poudre, il ne ſera pas bon d'y faire couler de grands ruiſſeaux d'eau, avant que le terrein ſoit bien affermi & conſolidé par l'herbe, parce que l'impétuoſité de l'eau délaieroit la terre, & ne laiſſeroit pas aux herbes, dont elle auroit découvert les racines, le temps de bien prendre. Par la même raiſon, il ne faut pas non plus envoyer les beſtiaux dans les prairies, lorſqu'elles ſont encore jeunes & que le pied y enfonce, mais il faut y faucher l'herbe à meſure qu'elle levera; car les beſtiaux, comme je l'ai déjà dit, enfoncent la corne de leurs pieds dans le ſol, lorſqu'il eſt trop moû, & venant à couper les racines des herbes, ils ne leur donnent pas le temps de s'étendre & de s'épaiſſir.

Digitized by Google

Cependant nous permettrons la seconde année au petit bétail d'y entrer après la fenaison, pourvu que la sécheresse & la nature du lieu ne s'y opposent point. La troisieme annnée, lorsque les prés seront solides & fermes, ils pourront aussi admettre les grands bestiaux : mais il faudra surtout avoir soin de fumer les terreins maigres, & encore plus lorsqu'ils seront élevés, vers le temps où le Soleil se couche au point d'où souffle le vent *Favonius* (1), c'est-à-dire, vers les Ides (2) du mois de Février, en mêlant avec le fumier de la graine de foin. Car lorsque les terreins supérieurs reçoivent cette nourriture, ils la communiquent en même-temps aux terreins inférieurs, parce que la pluie qui survient, ou les ruisseaux qu'on y fait couler de main d'homme entraînent avec eux le suc du fumier dans les parties basses : aussi les Agriculteurs prudens fument-ils ordinairement davantage les collines que les vallées, même dans les terres labourées, parce que, comme je l'ai dit, les pluies entraînent toujours dans les bas-fonds tout le suc le plus gras.

(1) Voy. la Note 8 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

CHAPITRE XIX.

LE meilleur temps pour couper le foin, eſt avant qu'il ſoit deſſéché, parce qu'il foiſonne alors davantage, & qu'il fournit une nourriture plus agréable aux beſtiaux. Or il y a des bornes à garder en le faiſant ſécher, pour éviter de le ramaſſer ni trop ſec, ni au contraire trop verd, l'un parce que, lorſqu'il a perdu tout ſon ſuc, il ne tient plus lieu que de litiere, l'autre, parce que s'il en a trop conſervé, il pourrit ſur les planchers, & que ſouvent, en s'y échauffant, il prend feu & occaſionne des incendies. Il arrive auſſi quelquefois que, lorſque le foin eſt coupé, la pluie vient à l'opprimer, auquel cas, s'il eſt abſolument trempé, il ſera inutile de l'emporter tant qu'il ſera humide, & l'on fera mieux pour lors d'en laiſſer ſécher la ſuperficie au Soleil, après quoi on le retournera, & lorſqu'il ſera ſec des deux côtés, on l'amaſſera par rangées pour le lier enſuite en bottes. On ne tardera pas ſur-tout à entaſſer le foin dans la Métairie & à l'y mettre à l'abri, ou ſi l'on n'eſt pas à même de l'y porter ou de le mettre en bottes, au moins faudra-t-il arranger en meules tout ce qui en aura été ſéché convenablement, & faire enſorte que les combles de ces meules ſoient très-finement

Digitized by Google

aiguisés en pointe : c'eſt le moyen de bien préſerver le foin des accidens de la pluie ; & quand il n'en ſurviendroit point, il ne ſeroit cependant pas moins à propos de faire ces meules, afin que s'il reſte quelque humidité dans l'herbe, elle ſe reſſuie & ſe purifie au tas. C'eſt pour cela que, lorſque le foin a été mis en tas au hazard & ſans précaution, les cultivateurs prudens ne l'arrangent pas, après qu'il a été porté à la maiſon, ſans l'avoir laiſſé quelques jours ſe digérer lui-même & ſe rallentir. Mais déja le foin de la moiſſon touche à la fenaiſon. Pour la bien faire, il faut préalablement préparer les inſtrumens néceſſaires à la récolte des grains.

CHAPITRE XX.

QUANT à l'aire, ſi la terre doit en ſervir, il faut, pour qu'on y puiſſe battre le grain commodément, qu'elle ait été rariſſée d'abord, enſuite labourée & arroſée de lie d'huile ſans ſel, dans laquelle on aura mêlé de la paille, parce que cette préparation garantira le bled contre les ravages des rats & des fourmis ; enſuite on l'applanira à la hie, ou bien on l'affermira avec une meule, puis on y remettra de la paille & on la battra de nouveau, pour la laiſſer enſuite ſécher au Soleil. Il y en a cependant qui aiment mieux,

Digitized by Google

mieux, pour former une aire, choisir une portion de terrein plantée en fèves, sur laquelle ils battent ces fèves ; & après les avoir ramassées, ils polissent la place en continuant d'y battre les favarts, parce que les animaux, en les foulant aux pieds, brisent en même temps toutes les herbes avec la corne de leurs pieds, moyennant quoi l'aire étant dégarnie d'herbes, devient assez unie pour qu'on y puisse battre le grain.

CHAPITRE XXI.

POUR ce qui concerne la moisson, dès qu'elle sera mûre, il faudra la faire promptement & avant qu'elle soit brûlée par les chaleurs du Soleil d'Eté, qui sont extrêmes au lever de la Canicule : car le moindre retard est préjudiciable, d'abord parce qu'il donne lieu au pillage des oiseaux & des autres animaux ; en second lieu, parce que les tiges & les tuyaux venant à se dessécher, les grains & les épis même ne tardent pas à tomber, ou que s'il survient des mauvais temps ou des tourbillons de vent, les bleds sont versés pour la plus grande partie. C'est pourquoi il ne faut pas remettre au lendemain à moissonner, mais il faut le faire dès que les bleds sont uniformément jaunis, & avant que les grains en soient absolument durs, mais dès qu'ils commencent à

Digitized by Google

tirer sur le rouge, afin qu'ils grossissent dans l'aire & au tas plutôt que sur terre (1). Car il est constant que lorsqu'ils sont récoltés à temps, ils prennent de l'accroissement par la suite. Or il y a plusieurs façons de moissonner : bien des personnes coupent la tige par le milieu avec des faux armées d'un très-long manche, dont les unes ont le tranchant d'un seul fil & recourbé, les autres l'ont dentelé : d'autres enlèvent l'épi même, soit avec des fourches, soit avec des rateaux, ce qui est très-aisé à pratiquer dans une moisson peu abondante, mais très-difficile dans une moisson bien fournie. Si l'on a moissonné avec des faux, & que l'on ait par conséquent coupé une partie des tiges, il faut sur le champ mettre la moisson en tas, ou la porter dans le lieu où les batteurs transportent le bled lorsqu'ils sont surpris de la pluie, ensuite la battre après qu'elle aura été convenablement essorée par la chaleur; au lieu que si l'on n'a coupé que les épis, on peut les mettre en réserve dans un grenier en attendant l'Hiver, pour les battre ensuite à coups de bâton ou les

(1) Pline 18, 30 & d'autres Auteurs anciens paroissent adhérer à cette opinion que les grains grossissent dans l'aire, & effectivement elle n'est pas si absurde que quelques personnes semblent se l'être imaginé : il est en effet possible que des grains que la sécheresse avoit comme resserrés, trouvant dans l'aire un air plus frais & plus humide qui vient à les pénétrer, s'enflent jusqu'à un certain point, & deviennent par conséquent plus gros.

Digitized by Google

faire fouler aux pieds des beſtiaux. Mais ſi le cas écheoit que l'on batte dans l'aire le bled muni de ſa tige, il n'y a point de doute que les chevaux ne ſoient préférables pour cette opération aux bœufs, & ſi l'on n'a pas un nombre ſuffiſant d'attelage, on pourra y joindre des rouleaux ou des traîneaux : car, avec ces deux eſpeces de machines, on vient très-aiſément à bout de briſer les tiges. Si au contraire les épis ſont ſeuls, on fait mieux de les battre à coups de bâtons & de les vanner. Mais lorſque le grain eſt pêle mêle avec la paille, on vient à bout de les ſéparer l'un de l'autre par le ſecours du vent. Le vent *Favonius* (2) paſſe pour le meilleur en cette occaſion, parce qu'il ſouffle doucement & uniformément dans les mois d'Eté. Il n'y a cependant qu'un Agriculteur négligent qui puiſſe ſe réſoudre à l'attendre, parce que tandis que nous l'attendons, la rigueur de l'Hiver peut nous ſurprendre. C'eſt pourquoi, lorſque les bleds ont été battus dans l'aire, il faut les y mettre en tas, de façon qu'ils puiſſent être nettoyés par toutes ſortes de vents; & s'il arrive même que le vent ne ſouffle d'aucun côté pendant pluſieurs jours, il faudra les vanner, de peur qu'à la ſuite d'un trop long calme, il ne ſurvienne de fortes tempêtes qui faſſent perdre le travail de toute l'année. Quand le grain aura été

(2) Voy. la Note 6 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

Digitized by Google

bien nettoyé, il faudra encore le nettoyer une seconde fois avant de le serrer, si l'on est dans l'intention de le garder plusieurs années, car plus il est nettoyé, moins il est sujet à être rongé par le charenson : mais si on le destine à être consommé sur le champ, il ne sera pas nécessaire de le purger de nouveau, & il suffira de le faire rafraîchir à l'ombre, & de le porter ensuite au grenier. On ne s'y prend pas autrement pour les légumes que pour les autres grains, parce que, de même qu'eux, ou on les consomme sur le champ, ou on les serre pour les garder. Voilà le profit auquel aboutit enfin le travail du laboureur, & qui consiste à recueillir les semences qu'il avoit confiées à la terre.

CHAPITRE XXII.

MAIS comme nos ancêtres (1) ont pensé qu'on devoit autant rendre compte de son loisir que de ses occupations, nous croyons aussi devoir prévenir les cultivateurs de ce qu'ils ont droit de faire les jours de Fêtes, & de ce qui leur est interdit ces jours-là. Car il y a des choses, com-

(1) Cicéron, dans l'Oraison pour Plancius, cite cet adage avec éloge, en l'attribuant à Caton, qui l'avoit adopté au commencement de son Livre *des Origines*.

Digitized by Google

me dit le Poëte (2), *qu'il eſt licite de faire les jours de Fêtes : il n'y a point de Religion qui ait défendu de donner un libre écoulement aux ruiſſeaux, de planter une haye devant une terre enſemencée, de tendre des pieges aux oiſeaux, de mettre le feu aux buiſſons, ou de plonger dans un fleuve un troupeau de brebis pour lui procurer la ſanté*, quoique les Pontifes prétendent qu'on ne doit point fermer de hayes une terre enſemencée les jours de Fêtes, comme ils défendent auſſi de baigner les brebis pour embellir leur laine, & ne permettent de le faire que pour leur procurer la ſanté. Auſſi Virgile (2), pour montrer comment il étoit permis de baigner un troupeau dans une riviere les jours de Fêtes, a-t-il ajouté, *de le plonger dans un fleuve pour lui procurer la ſanté*, parce qu'en effet il y a des maladies pour leſquelles il eſt bon de baigner les beſtiaux. Voici encore des travaux que les Rits de nos ancêtres permettent de faire les jours de Fêtes : broyer le bled (3), couper du bois à brûler, faire des chandelles de ſuif, cultiver une vigne affermée, nettoyer & curer les réſervoirs, les mares, les anciens foſ-

(2) Virgile, Liv. I. des Géorg. Voy. la Note 25 de la Préface.

(3) Voy. la Note 6 du Chap. II. de l'Economie rurale de Caton.

Digitized by Google

fés (4), repaſſer les prés, éparpiller le fumier ſur les terres, arranger le foin ſur les planchers, récolter les fruits des plans d'oliviers qu'on a pris à ferme, étendre les pommes, les poires, les figues, faire du fromage, porter ſur ſon dos ou charger ſur un mulet de bât des arbres pour les planter; mais il n'eſt pas permis de ſe ſervir pour les porter d'un mulet attelé à une voiture, ni de planter ceux qui auroient été portés ainſi, ni de labourer la terre, ni d'élaguer les arbres, pas même de s'occuper des ſemailles, à moins que l'on n'ait préalablement immolé un petit chien, ni de couper le foin, le lier ou le porter: il n'eſt pas même permis, ſuivant les obſervances preſcrites par les Pontifes, de faire la vendange les jours de Fêtes, ni de tondre les brebis, à moins que l'on n'ait préalablement immolé un petit chien. Il eſt auſſi permis de faire du vin cuit, & d'en mêler dans le vin: il eſt permis de cueillir le raiſin, ainſi que les olives que l'on deſtine à confire. Il n'eſt pas permis de couvrir de peaux les brebis. Tout travail relatif aux légumes, qui ſont dans un jardin, eſt permis. Il n'eſt pas permis d'enſevelir un mort les jours de Fêtes pu-

(4) C'eſt ce que Virgile entend ci-deſſus, par *donner un libre écoulement aux ruiſſeaux.* Voy. la Note 5 du Chap. II. de l'Economie rurale de Caton.

Digitized by Google

bliques. M. Porcius Caton a dit (5) qu'il n'y avoit point de Fêtes pour les mulets, pour les chevaux ni pour les ânes. Il permet auſſi d'atteler les bœufs pour apporter du bois & du bled chez ſoi. Nous avons lû dans les Ouvrages des Pontifes que ce n'eſt qu'aux Fêtes *Denicales* (6) qu'il n'eſt pas permis d'atteler les mulets, mais qu'on peut le faire les autres Fêtes. Je ſuis sûr que quelques perſonnes, voyant que je viens d'entrer dans le détail de ce qui concerne la ſolemnité des Fêtes, déſireront que je leur enſeigne auſſi les Rits uſités par les anciens dans les Sacrifices d'expiation, & dans tous les autres Sacrifices que l'on fait pour les biens de la terre (7); auſſi je ne refuſe pas de prendre cette peine, mais je remets à le faire dans un Livre à part que j'ai deſſein de compoſer, lorſque j'aurai donné tous les préceptes de l'Agricul-

(5) Chap. CXXXVIII. de l'Economie rurale.

(6) Ces Fêtes étoient particulieres aux familles dans leſquelles il étoit mort quelqu'un. On croit que leur nom venoit *a denis diebus*, des dix jours qu'elles duroient. Ne pourroit-on pas attribuer à un reſte de leur obſervance la défenſe que Juſtinien fait dans la Nov. 115 Chap. V. d'inquiéter des héritiers pendant les neuf premiers jours de leur deuil.

(7) Effectivement c'eſt un objet qui ſemble appartenir à l'Economie rurale, puiſque Caton a cru ne devoir pas l'omettre dans la ſienne. Voy. le Chap. CXLI. de ſon Economie rurale.

Digitized by Google

ture (8). En attendant, je terminerai ici ce traité, me réſervant à donner dans le ſuivant ce que je tiens des anciens Auteurs ſur les vignobles, & ſur les plans d'arbres mariés à des vignes, comme ce que j'ai découvert moi-même depuis eux.

(8) Si Columelle a fait ce Livre, il ne nous eſt pas parvenu.

Fin du ſecond Livre.

Digitized by Google

L'ÉCONOMIE RURALE

DE L. JUNIUS MODERATUS COLUMELLE.

LIVRE TROISIEME.

CHAPITRE PREMIER.

J'Ai donné juſqu'ici la culture des guérets, comme dit le premier des Poëtes (1). Car, puiſque j'ai à traiter les mêmes objets que lui, rien ne m'empêche, P. Silvinus, d'entrer en matiere par les premieres paroles de ſon Poëme célebre. Nous voici

(1) Virgile, Liv. II. des Géorgiques.

Digitized by Google

donc à préſent venus au ſoin des arbres, & c'eſt même la partie la plus étendue de l'Agriculture. Il y a des arbres de différentes eſpeces, qui tous ſe montrent ſous des formes variées : il y en a de bien des eſpeces qui, comme dit le même Poëte, *viennent d'eux-mêmes & ſans y être forcés par aucun homme*, comme il y en a beaucoup qui ne viennent qu'après avoir été plantés de main d'homme. Mais ceux qui ne viennent pas par le ſecours des hommes, tels que ceux des forêts & les ſauvageons, portent chacun des fruits ou des ſemences d'un caractere qui leur eſt propre, au lieu que ceux qui ont été cultivés, ſont les plus propres à rapporter des fruits pour notre uſage. Il faut donc parler d'abord de l'eſpece d'arbres qui nous fournit des alimens. On la diviſe en trois parties : car un rejetton quelconque produit ou un arbre tel que l'olivier, ou un arbriſſeau tel que le palmier des champs (2), ou un troiſieme genre de production, que je ne voudrois (3) appeller proprement ni arbre ni ar-

(2) Qu'eſt-ce que ce *Palma campeſtris* ? Il eſt vrai qu'il y a des palmiers qui ſont bas, & qui, comme dit Pline 13, 4, n'excedent pas la hauteur d'un arbriſſeau, mais il ne les appelle pas *campeſtres*. Columelle, dans la premiere édition de ſon Ouvrage, Chap. I. du Livre *De Arbor.* avoit donné pour exemple d'un arbriſſeau, *le roſeau*. Ne ſeroit-ce pas le même exemple qu'il veut donner ici, & ne doit-on pas lire par conſéquent *Canna*, au lieu de *Palma campeſtris* ?

(3) Pline 14, 1, dit que les anciens mettoient la vigne

Digitized by Google

briſſeau, tel qu'eſt la vigne. Nous la préférons juſtement aux autres plantes, non-ſeulement à cauſe de la douceur de ſon fruit, mais encore à cauſe de la facilité avec laquelle elle répond aux ſoins de l'homme, preſque dans toutes les contrées & ſous tous les climats du monde, ſi l'on en excepte les climats glacials ou brûlans, & parce qu'elle vient auſſi heureuſement dans les plaines que ſur les collines, dans les terres épaiſſes que dans celles qui ſont en pouſſiere, ſouvent même dans les terres maigres que dans les graſſes, & dans les ſeches que dans celles qui ſont humides. Elle eſt ſur-tout la ſeule plante qui ſe faſſe aux deux intempéries extrêmes de l'air, ſoit qu'elle ſoit ſous un pôle froid, ſoit qu'elle ſoit ſous un pôle chaud ou ſujet aux tempêtes. Il eſt cependant intéreſſant de diſtinguer quelles eſpeces de vignes on cultivera, & quel genre de culture on leur donnera ſuivant les différentes poſitions des pays : car la culture de la vigne n'eſt pas la même pour tous les climats ni pour tous les terroirs, & non-

---

dans la claſſe des arbres, attendu la grandeur immenſe de cette plante, & cet Auteur rapporte, pour confirmer leur opinion, l'exemple de différens ouvrages conſidérables faits avec du bois de vigne. Ulpien dit la même choſe, liv. 3. *in ppio. ff. Arborum furtim cæſarum.* La diſtribution des plantes par claſſes a encore bien changé depuis Columelle, & nous avions beſoin de M. Buffon, pour nous dégoûter tout-à-fait de ces diſtributions par claſſes, auxquelles la nature refuſe conſtamment de ſe prêter.

Digitized by Google

ſeulement cette plante n'eſt pas d'une ſeule eſpece, mais il n'eſt pas aiſé de prononcer quelle eſt la meilleure eſpece de toutes, parce qu'il n'y a que l'expérience qui puiſſe apprendre quelle eſt celle en particulier qui ſera plus ou moins propre à tel ou tel pays. Cependant un cultivateur éclairé regardera comme certain que le genre de vignes qui ſupportera, ſans en être incommodé, les neiges & les frimats, ſera propre aux plaines, que celui qui ſupportera la ſéchereſſe & les vents, ſera propre aux collines: il départira à un champ gras & fertile une vigne maigre, & qui ne ſoit pas naturellement trop féconde; à un terrein maigre une vigne féconde; à un terrein épais une vigne forte & qui ait beaucoup de bois; à un terrein réduit en pouſſiere & fertile, une vigne qui ait peu de bois. Il ſçaura qu'il ne faut pas planter des lieux humides en vignes dont le raiſin ait un grain tendre & gros, mais en vignes dont le raiſin aura le grain dur, petit & fourni de beaucoup de pepins, & qu'il faut d'un autre côté mettre dans un terrein ſec des vignes d'une nature différente. Mais, outre cela, le Propriétaire du terrein ſçaura encore que les différentes températures de l'air influent plus que le terrein même ſur les vignes, comme le froid ou le chaud, la ſéchereſſe ou l'humidité, la grêle & le vent ou le calme, le temps ſerein ou le temps nébuleux: ainſi il mettra ſous un climat froid ou nébuleux deux eſpeces de vignes, ou

Digitized by Google

les hatives dont les fruits préviendront l'Hiver par leur maturité, ou celles dont le grain ſera ferme & dur, parce qu'elles défleuriront au milieu des brouillards, & que leur fruit mûrira enſuite aux gelées & aux frimats, comme les autres mûriſſent aux chaleurs. Il mettra également avec hardieſſe les vignes fermes & dont le grain ſera dur, ſous un climat ſujet aux vents & aux orages; d'un autre côté, il mettra dans un climat chaud les vignes les plus tendres, & celles dont le raiſin ſera le plus ſerré (4): il deſtinera à un terrein ſec celles que des pluies & des roſées continuelles pourriroient; à un terrein humide celles qui ſouffriroient de la ſéchereſſe; à un terrein ſujet à la grêle, celles dont les feuilles ſeront dures & larges, afin que leur fruit ſoit plus à couvert; car pour les contrées où le temps eſt calme & ſerein, il n'y a pas de vignes qui ne leur conviennent, quoique les meilleures ſeront celles dont les grains & les grappes tomberont le plus aiſément. Mais s'il faut choiſir à ſouhait un terrein & un climat pour les vignes, le meilleur terrein (d'après l'opinion de Celſus (5) qui eſt très-conforme à la vérité) ſera celui qui, ſans être trop épais ni réduit en pouſſiere, approchera le

(4) Ces vignes ne peuvent réuſſir que là, parce que leurs grains ſe touchant mutuellement pourriroient dans un terrein humide, & ne muriroient point dans un terrein froid.

(5) Voy. la Note 32 du Chap. I. du Liv. I.

Digitized by Google

plus de cette derniere qualité, celui qui, ſans être maigre ni fertile, approchera cependant le plus de la fertilité; celui qui, ſans être en plaines ni eſcarpé, tiendra cependant d'une plaine élevée; celui qui, ſans être ſec ni humide, ſera cependant modérément arroſé; celui qui, ſans avoir beaucoup de ſources d'eau ſur ſa ſurface ni dans ſes entrailles, fournira néanmoins aux racines de la vigne une humidité ſuffiſante, qu'il tirera des lieux circonvoiſins, humidité qui ne devra être ni amere ni ſalée, pour qu'elle ne corrompe point le goût du vin, & qu'elle n'arrête point l'accroiſſement des plantes par l'eſpece de rouille dont elle les couvriroit, s'il en faut croire Virgile qui s'exprime ainſi (6) : *mais les terres ſalées & celles qui paſſent pour ameres, ſont nuiſibles aux fruits; les labours ne les adouciſſent pas, & elles ne conſervent ni la qualité du vin ni la réputation des fruits.* La vigne, comme je l'ai dit ci-deſſus, ne veut ni une température glaciale, ni une température brûlante, elle ſe plaît cependant plus dans les climats chauds que dans les climats froids; la pluie lui fait plus de tort que le beau temps, & elle aime mieux une contrée ſeche qu'une contrée trop pluvieuſe, comme elle aime un vent modéré & doux, au lieu que les tempêtes lui ſont pernicieuſes. Telles ſont les qualités du climat & du ſol qui ſont le plus à rechercher.

(6) Voy. la Note 25 de la Préf. Liv. II. des Georg.

Digitized by Google

CHAPITRE II.

ON plante des vignes ſoit pour en manger le raiſin, ſoit pour en faire du vin. Il n'y a pas de profit à faire un vignoble pour en deſtiner le raiſin à être mangé, à moins que le terrein où on le formera ne ſoit ſi voiſin des Villes, que l'on puiſſe trouver ſon compte à vendre le raiſin aux marchands, ſans avoir la peine de le garder, comme on vend tous les autres fruits. Lorſque l'on ſera dans ce cas, il faudra ſur-tout avoir des vignes hâtives & du Maroquin (1), en un mot du raiſin pourpré, de celui à gros grains, de celui à longs grains, de celui de Rhodes, de celui de Lybie & de celui des Monts Cérauniens: il faut planter alors non-ſeulement les vignes qui ſont recommandables par le goût agréable de leur fruit, mais auſſi celles qui le ſont par leur belle apparence, comme celles dont les grappes ont la forme d'une couronne, celles dont les grappes ont trois pieds, celles dont le grain peſe une *uncia*, celles qui reſſemblent aux coings, de même que celles dont on ſerre le raiſin dans des vaſes, pour le garder pendant l'Hiver, comme les

(1) Voy. la Note 1 du Chap. VII. de l'Économie rurale de Caton.

Digitized by Google

Venucula (2) & celles de Numidie qu'on a reconnues depuis peu être bonnes pour cet objet. Mais lorſqu'on a le vin pour but, on choiſit la vigne qui eſt forte en fruit & en bois, parce que l'un contribue beaucoup aux revenus du cultivateur & l'autre à la longue durée de la plante; mais pour lors il faut préférer celle qui ne ſe couvrant pas trop tôt de feuilles & quittant ſa fleur de bonne-heure, ſans mûrir trop tard, ſe défend en même-temps aiſément contre les gelées, le brouillard & la brûlure, ſans que la pluie la pourriſſe ou que les ſéchereſſes la réduiſent à rien. Voilà comme il faut la choiſir, ne fût-elle que médiocrement féconde, pourvu que l'on ait un terroir où elle puiſſe rendre un vin d'un goût diſtingué & précieux. Car ſi le terroir donne au vin un goût décidément mauvais ou commun, il vaudra mieux planter la vigne qui ſera la plus abondante, afin d'augmenter ſon revenu par la multiplicité du produit. Il arrive preſque toujours, dans tel terroir que ce ſoit, que les vignobles des plaines donnent du vin en plus grande quantité que ceux des collines, & que ceux-ci le donnent plus agréable, quoique entre ces derniers même, quand le climat en eſt modéré, ceux qui ſont expoſés aux aquilons en donnent plus abondamment, & que ceux qui le ſont au vent du midi, le donnent plus excellent. Car il n'y a

(2) Voy. la Note 4 du Chap. VI. Liv. II.

point

Digitized by Google

point de doute que certaines vignes ne ſoient de nature à être tantôt ſupérieures, tantôt inférieures à elles-mêmes par la qualité de leur vin, ſuivant la poſition des lieux. Il n'y a que les vignes Amminées qui paſſent pour ſurpaſſer toutes les autres par le goût du leur, ſous tel climat qu'elles ſe trouvent placées, pourvu qu'il ne ſoit pas trop froid, & cela quand même elles ſeroient dégénérées, quoique, ſi on les compare entre elles, elles donnent un vin tantôt meilleur, tantôt moins bon. Ces vignes, quoique portant toutes le même nom, ne ſont pas cependant reſſerrées dans les bornes d'une ſeule eſpece. Nous avons connu les deux eſpeces de Vraies Amminées, dont la plus petite défleurit plutôt & mieux que la plus grande : auſſi eſt-elle propre à être mariée aux arbres, ainſi qu'à être attachée au joug, ſi ce n'eſt que dans le premier cas, il lui faut une terre graſſe, au lieu que dans le ſecond cas, une terre médiocre lui ſuffit; elle eſt auſſi bien meilleure que la plus grande eſpece, parce qu'elle a plus de force pour ſupporter les pluies & les vents, au lieu que cette derniere ſe corrompt promptement lorſqu'elle eſt en fleur, inconvénient qui arrive encore plutôt quand elle eſt attachée au joug, que quand elle eſt mariée aux arbres : ce qui fait qu'elle n'eſt pas propre à former des vignobles; à peine même l'eſt-elle à garnir des plans d'arbres, ſi ce n'eſt dans une terre très-graſſe & humide, car pour une terre médio-

Digitized by Google

cre, elle n'y vaut abſolument rien, encore vaut-elle moins dans une maigre : on la reconnoît à la multitude de ſes longs ſarmens, à la grandeur de ſes feuilles & à la groſſeur de ſes grains : elle a auſſi moins de nœuds que la petite eſpece, & produit des fruits en moindre quantité; mais elle ne lui cede pas pour le goût. Ces deux eſpeces de vignes ſont toutes deux Amminées, mais il y en a encore deux autres eſpeces, qui ſont les Amminées Doubles : on les appelle *Gemellæ* (3), parce qu'elles produiſent des grappes doubles; le vin en eſt plus dur, mais il ſe garde auſſi long-temps que celui des deux premieres. Tout le monde connoît très-bien la plus petite de ces deux eſpeces, parce que les collines renommées du Véſuvium dans la Campanie, & celles du Surrentum en ſont couvertes. Elle aime le ſouffle du vent *Favonius* (4) en Eté, & celui du Midi la tourmente : auſſi dans les autres contrées de l'Italie eſt-elle moins propre à faire des vignobles, qu'à garnir des plans d'arbres, au lieu que dans les pays que nous venons de nommer, les jougs ſoutiennent commodément ſon bois & ſon fruit. Sa grappe ne differe pas beaucoup de celle de la petite Amminée Vraie, ſi ce n'eſt qu'elle eſt double; de même que la grappe de la grande Double reſſem-

(3) Jumelles.

(4) Voy. la Note 6 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

Digitized by Google

ble assez à celle de la grande Amminée Vraie, avec cette différence, qu'elle vaut mieux que la petite Double, en ce qu'elle est plus féconde même dans un terrein médiocre, au lieu que nous avons déja dit que la grande Amminée Vraie ne réussissoit bien que dans un terrein très-gras. Il y a quelques personnes qui font aussi un grand cas de l'Amminée *Lanata* (5), que l'on appelle ainsi, non pas qu'elle soit la seule de toutes les vignes Amminées, dont les feuilles soient blanchies de duvet, mais parce que c'est celle dont les feuilles sont le plus dans ce cas. Cette Amminée donne à la vérité de bon vin, mais il est plus léger que celui des précédentes. Elle jette aussi beaucoup de bois, c'est ce qui fait souvent qu'elle ne défleurit pas comme il faut, à cause de la multitude de ses pampres, & que, lorsque son fruit est mûr, il pourrit promptement. Outre toutes les Amminées que nous venons de détailler, il y a encore une Amminée particuliere, qui, au premier coup d'œil, ressemble assez à la grande Double par l'extérieur de ses pampres & de son sep, mais qui lui est un peu inférieure par le goût de son vin, quoiqu'il soit de très-bonne qualité : elle est cependant préférable à cette derniere par ces propriétés-ci, sçavoir : d'être plus fertile, de quitter mieux sa fleur, d'avoir les grappes bien fournies

(5) Couverte de duvet.

Digitized by Google

& blanchâtres & le grain très-gros, & de ne point dégénérer dans un terrein médiocre; auſſi la metons dans la claſſe des vignes les plus fécondes. Les vignes de Nomentum ne tiennent que le ſecond rang après les Amminées par la qualité de leur vin, mais elles vont même avant elles par leur fécondité, parce que ſouvent elles ont autant de fruit qu'elles en peuvent porter, & qu'elles le deffendent très-bien. Mais la plus petite de ces vignes eſt la plus fertile, ſa feuille eſt moins découpée & ſon bois moins rouge que dans les Amminées: c'eſt cette couleur qui leur a fait donner le nom de *Rubelliana* (6); on les appelle encore *Facinia* (7), parce que leur vin rend plus de lie que d'autre. Mais elles dédommagent de cet inconvénient par la multitude de leurs grappes, qu'elles produiſent également ſur le joug comme ſur l'arbre, quoique mieux encore ſur l'arbre. Elles ſupportent bravement les vents & les pluies, elles quittent promptement leur fleur, & en conſéquence mûriſſent plutôt & réſiſtent à toutes les incommodités, ſi ce n'eſt à la chaleur: car, comme elles ont des grappes dont le grain eſt déja menu & la peau dure, la chaleur le rend encore plus coriace: elles ſe plaiſent ſur-tout dans un terrein gras, qui ſoit en état de procurer quelque fécondité à leurs grappes, qui ſont naturellement

(6) Diminutif de *ruber*, *rouge*.
(7) De *fax*, *lie*.

Digitized by Google

grêles & petites. Les *Eugeniæ* (8) s'accommodent très-bien d'un ſol ainſi que d'un climat froid & couvert de roſée, tant qu'elles ſont ſur la colline d'Albe, car dès qu'elles changent de climat, elles répondent à peine à leur réputation, de même que le raiſin des Allobroges, qui donne un vin bien inférieur, lorſqu'on l'a changé de pays. Il y a de trois eſpeces de raiſin Muſcat, qui ſont auſſi recommandables par leurs grandes qualités : toutes les trois eſpeces ſont fertiles, & s'accommodent aſſez-bien du joug & des arbres : il y en a cependant une meilleure que les deux autres, & dont les feuilles ne ſont point couvertes de duvet ; pour les deux eſpeces dont les feuilles en ſont couvertes, quoiqu'elles ſoient ſemblables entre elles par les feuilles & par les branches à fruit, elles montrent cependant une différence ſenſible dans la qualité de leur vin, puiſque le vin de l'une des deux acquiert plus tard que l'autre le goût fait, que la vétuſté donne en général au vin. Elles ſont très-fertiles dans un terrein gras, & ne laiſſent pas de l'être dans un terrein médiocre : leur fruit eſt hâtif, ce qui fait qu'elles conviennent très-fort aux lieux froids : leur vin eſt doux, mais il eſt pernicieux à la tête, aux nerfs & aux autres vaiſſeaux du corps. Si on ne le cueille pas promptement, les pluies & les vents le dévaſtent, ainſi que les abeilles ; ce qui leur a fait don-

(8) Excellentes, d'εὐγενὴς.

Digitized by Google

ner le nom de ces animaux (9). Elles ſont très-célebres par la bonté de leur goût. Il y a cependant des vignes, même de la ſeconde claſſe, qui peuvent être recommandables par leur produit & par leur fécondité, telles que la *Biturica* & la *Baſilica* (10) qui ſe diviſe en deux eſpeces, à la plus petite deſquelles les Eſpagnols donnent le nom de *Cocolubis*. Ces deux vignes ſont celles qui approchent le plus des premieres dont nous avons parlé, & elles laiſſent toutes les autres à une grande diſtance après elles, car leur vin ſe garde long-temps ſans ſe gâter, & acquiert même un certain degré de bonté après quelques années. Elles ſurpaſſent même par leur fécondité toutes celles que j'ai nommées d'abord, ainſi que par leur force : car elles ſupportent très-bravement les tempêtes & les pluies, elles rendent beaucoup de vin, & ne dégénerent point dans un terrein maigre; elles ſouffrent plutôt le froid que

(9) Elles s'appelloient *Apiana ab apibus, des abeilles*, comme nous diſons *Muſcat, a muſcis, des mouches.*

(10) Royale. Ce nom chez les Romains ne pouvoit convenir qu'à des productions étrangeres, auxquelles des peuples, ſoumis à des Rois, l'avoient donné communément par honneur. Pline fait mention dans différens endroits de ſon Hiſtoire naturelle de lauriers, de poiriers, d'oliviers, &c. qui portoient ce nom : & il dit poſitivement 15, 22, que les noms de *Perſicon* & de *Baſilicon*, que portoient certains noyers, prouvoient qu'ils avoient été tranſportés de Perſe par les Rois.

Digitized by Google

l'eau, & l'eau que la séchereſſe, ſans cependant que les chaleurs les incommodent. Après celles-ci viennent la *Viſula* & la petite vigne d'Argos, qui ſe plaiſent toutes deux dans une terre médiocre : car, lorſqu'elles ſont dans une terre graſſe, elles prennent trop de force, & dans une maigre au contraire elles ſont de petite venue, & n'ont pas de fruit : elles aiment mieux le joug que les arbres, mais cependant celle d'Argos eſt également fertile lorſqu'elle eſt grimpée haut, & elle y produit de grands bois & de groſſes grappes. Pour la *Viſula* à qui les planchers les plus bas conviennent davantage, elle donne des ſarmens courts & des feuilles larges, qui ſervent dès-lors à très-bien garantir ſes fruits de la grêle : ſi cependant on ne les cueille pas au premier moment qu'ils ſont mûrs, ils tombent à terre, & l'humidité les pourrit même avant qu'ils ſoient tombés. On cite encore les vignes *Helvolæ* que quelques perſonnes appellent *Variæ* (11) : le raiſin n'en eſt ni pourpré, ni noir, & c'eſt ſa couleur entre rouge & blanc qui leur a fait donner, ſi je ne me trompe, le nom d'*Helvolæ* (12). Le plus noir eſt le meilleur, eu égard à la quantité de vin qu'il rend, mais le plus blanc eſt le plus recherché pour le goût du ſien, & ni l'un ni l'autre ne conſerve également ſa couleur : ces deux vi-

(11) Mêlangées.

(12) Cette couleur s'appelloit *helvus* en Latin.

Digitized by Google

gnes produiſent l'une comme l'autre du vin blanc, dont la quantité eſt alternativement plus & moins grande de deux années l'une. Elles couvrent mieux les arbres, mais elles ne laiſſent pas que de bien couvrir le joug : elles ſont fertiles même dans un terrein médiocre, de même que la grande & la petite *Pretia*, mais ces dernieres ſont plus recommandables par la qualité de leur vin : elles ont beaucoup de bois & de feuilles, & mûriſſent promptement. L'*Albuelis* vaut mieux, comme dit Celſus (13), ſur les collines que dans les plaines, ſur les arbres que ſur les jougs, au haut des arbres qu'au bas, & elle eſt abondante tant en bois qu'en fruits. Quant aux petites vignes qui viennent de la Grece, telles que celles de Maréotides, celles de Tharſe, celles de Pſithia & les *Sophortiæ*, elles ſont à la vérité d'un goût agréable, mais elles rendent peu de vin dans nos pays, vû la petite quantité de grappes qu'elles portent & la petiteſſe de leur grains. Cependant l'*Inerticula* (14) noire, que quelques Grecs appellent *Amethyſton* (15), peut être rangée preſque dans la ſeconde claſſe, parce qu'elle produit de bon vin, & qu'il n'incommode point ; c'eſt même ce qui a fait donner ces noms à cette vigne, parce

(13) Voy. la Note 32 du Chap. I. Liv. I.

(14) Sans force.

(15) D'ἀ privatif & de μεθύω, qui veut dire, *être yvre*, parce qu'elle n'enyvre point.

Digitized by Google

que ce vin n'a pas la force d'attaquer les nerfs, quoiqu'il ne laiſſe pas de piquer le goût. Celſus (13) fait une troiſieme claſſe des vignes qui ne ſont recommandables que par leur fertilité, telles que les trois *Helvenaca*, dont les deux plus grandes ſont regardées comme pareilles entre elles, parce que leur vin n'eſt ni de moindre qualité, ni moins abondant dans l'une que dans l'autre. L'une des deux, que les habitans des Gaules appellent *Emarcum*, ne rend qu'un vin médiocre, & l'autre qu'ils appellent Longue ou Avare, donne du gros vin, & non pas auſſi abondamment que ſemble le promettre le nombre de ſes grappes, lorſqu'elles commencent à paroître. La plus petite, qui eſt en même-temps la meilleure de ces trois vignes, ſe diſtingue très-bien à ſa feuille, qui eſt plus ronde que celle des deux autres : elle a ſon mérite, tant parce qu'elle ſupporte très-bien la ſéchereſſe, ainſi que le froid, pourvu qu'il ne ſoit pas accompagné de pluie, que parce que ſon vin ſe conſerve en quelques pays, même juſqu'à la vétuſté, & principalement parce qu'elle eſt la ſeule qui faſſe honneur au terroir même le plus maigre par ſa fertilité. Mais la *Spionia* (16) eſt plutôt magnifique par l'abondance du vin qu'elle rend, & par la groſſeur de ſes grappes, qu'elle n'eſt fertile par leur quantité; il en eſt de même de l'*Olea-*

(16) Pline 14, 2, dit que quelques perſonnes l'appellent *Spinea*, apparemment de *ſpina*, *épine*.

Digitized by Google

ginia (17), de la Murgantine qui eſt la même que la Pompéenne, de la Numidienne, de la *Venucula* (2) qui eſt la même que la *Scirpula* (18) & la *Sticula* (19), de la noire de Fregelle, de la *Merica*, de celle de Rhetie & de la grande *Arcelaca*, qui eſt la plus abondante de toutes celles que nous ayons connues, & que beaucoup de perſonnes ont confondue à tort avec celle d'Argos. Car je ne dirois pas aiſément avec aſſurance dans quelle claſſe on doit mettre les ſuivantes, qui ne ſont venues à ma connoiſſance que depuis peu de temps ; je veux dire la *Pergulana* (20), l'*Irtiola*

(17) Pline 14, 3, dit qu'elle eſt ainſi appellée à cauſe de la reſſemblance de ſes grains avec les olives, d'*olea*, *olive*.

(18) Ce mot qui ſe lit de mille façons différentes dans les Manuſcrits, tant de Pline que de Columelle, pourroit bien déſigner les lignes qui ſeroient tracées ſur le raiſin, comme s'il y avoit *Scriptula*, ce qui ſeroit très-analogue à la ſignification de *Venucula* & à celle de *Sticula* qui ſuit.

(19) Pline 14, 9, la joint pour les propriétés avec une autre, à laquelle il dit que les Grecs donnent le nom de *Sticha*. Il paroît donc certain que l'une & l'autre tirent leur nom de στίχος, qui veut dire, *ordre*, non pas, comme le dit le P. Hardoin dans ſes Notes, à cauſe de l'ordre dans lequel ſont rangés ſes grains, mais à cauſe de celui des veines & des lignes dont ils ſont marqués. Voy. la Note précédente. Au ſurplus, il eſt difficile de prononcer ſur tous ces noms, la plupart corrompus, & preſque tous uſités dans certains cantons mais inconnus ailleurs : auſſi n'avons-nous cherché à donner les étymologies que des plus connus.

(20) De *pergula*, *treille*, vigne propre à faire des treilles.

Digitized by Google

& la *Ferreola*, parce que, quoique je les connoiſſe pour être aſſez fécondes, je n'ai pas cependant encore été à même de juger de la bonté de leur vin. Nous avons encore fait la découverte d'une vigne hâtive, que nous n'avions pas connue auparavant, qui s'appelle *Dracontion* d'une terminaiſon Grecque, & qui peut être comparée par ſa fécondité & par la douceur de ſon goût à l'*Arcelaca*, à la *Baſilica* (10) & à la *Biturica*, & par la qualité de ſon vin à l'*Amminée*. Il y a encore bien d'autres eſpeces de vignes, dont nous ne pouvons ni fixer le nombre, ni dire les noms avec quelque certitude : car, comme dit le Poëte (21), *il n'eſt pas important d'en détailler le nombre ; & vouloir les connoître toutes, c'eſt vouloir ſçavoir combien le Zéphire agite de grains de ſable dans la mer de Lybie.* En effet chaque contrée, & preſque chaque partie des différentes contrées ont des eſpeces de vignes qui leur ſont particulieres, & auxquelles elles donnent chacune un nom à ſa guiſe : il ſe trouve même telles vignes qui ont changé de nom en changeant de terroir ; d'autres qui, en changeant de terroir, ont auſſi changé de qualité, comme nous l'avons dit ci-deſſus, de façon à ne pouvoir plus être reconnues. Auſſi dans notre Italie même, ſans parler de toute l'étendue du Globe, des peuples, quoique voiſins les uns des autres, ne s'accordent-ils pas ſur les noms

(21) Virgile, Liv. II. des Géorgiques.

Digitized by Google

qu'ils donnent aux vignes, & ſouvent il arrive qu'ils leur en donnent chacun de différens. C'eſt pourquoi un Maître prudent ne doit pas retarder ſes diſciples par la recherche de cette Nomenclature, à laquelle il ne pourra jamais les faire parvenir, mais il leur doit donner en général ce précepte qu'ont donné Celſus (13) & Caton avant lui (22) : ſçavoir, qu'il ne faut pas planter d'autres eſpeces de vignes, que celles qui ont une réputation établie, ni en garder long-temps d'autres, que celles dont l'expérience aura confirmé la bonté : &, comme dit Julius Græcinus (23), lorſque nous trouverons dans un pays beaucoup de facilités, qui nous engageront à y planter des vignes de renom, il faudra choiſir les meilleures, au lieu que, s'il n'y a rien ou peu de choſe qui nous y excite, nous donnerons plutôt dans les vignes les plus fertiles, parce que le mérite de celles-ci ne ſera jamais inférieur à celui des premieres, dans la même proportion que leur abondance ſera ſupérieure à la leur. Mais je dirai par la ſuite en ſon lieu ce que je penſe au fond de cet avis, quoique je l'aie déja approuvé moi-même plus haut (24). Car mon but eſt de mon-

(22) Voy. ce que nous avons dit dans notre Préface de ce paſſage attribué à Caton.

(23) Voy. la Note 33 du Chap. I. Liv. I.

(24) Apparemment en parlant des vignes de Nomentum, & en diſant qu'elles dédommageoient par leur fertilité de ce que leur vin donnoit plus de lie que d'autre.

Digitized by Google

trer comment on peut former des vignes qui ſoient abondantes, & dont le vin ſoit précieux en même-temps.

CHAPITRE III.

MAINTENANT, avant de diſſerter ſur la plantation des vignes, je crois qu'il ne ſera pas hors de propos d'examiner, & de nous aſſurer ſi la culture des vignes eſt dans le cas d'enrichir un Chef de famille. En effet, cet examen doit ſervir comme de fondement à notre Diſſertation, puiſqu'il ſeroit preſque inutile de donner des préceptes ſur la façon de planter les vignes, tant que l'on ne ſeroit point d'accord avec nous ſur la queſtion préalable, s'il en faut avoir; d'autant que le doute ſur cette queſtion eſt ſi général, qu'il y a même pluſieurs particuliers, qui évitent & qui redoutent une terre diſpoſée en vignobles, eſtimant qu'il faut plutôt deſirer d'avoir en ſa poſſeſſion des prés, des pâturages ou des bois taillis. Car, pour les vignes mariées à des plans d'arbres, il y a de grands débats à leur ſujet même parmi les Auteurs, Saſerna (1) déſaprouvant cette eſpece de culture, & Trémellius (2) l'ap-

(1) Voy. la Note 29 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(2) Voy. la Note 50 de la Préf.

Digitized by Google

prouvant au contraire très-fort. Mais nous péſerons auſſi ces différentes opinions en leur lieu. En attendant, il faut commencer par montrer à ceux qui veulent s'adonner à l'Agriculture, que le revenu des vignes eſt très-conſidérable. Je pourrois citer à cette occaſion cette ancienne fertilité des terres, qui, comme l'avoit auparavant dit M. Caton, & comme l'a répété enſuite Térentius Varron, rapportoient par *Jugerum* planté en vignobles ſix cent *urnæ* de vin ; car Varron aſſure poſitivement ce fait dans le premier Livre de ſon Economie rurale, où il dit même que ce revenu étoit commun non pas dans une contrée ſeulement, mais encore dans le canton de Faventia & dans les terres Gauloiſes, qui ſont aujourd'hui incorporées au Picenum : ainſi on ne peut pas douter de la vérité de ce fait pour ces temps-là. Mais, ſans parler de cette ancienne fertilité, la contrée de Nomentum n'eſt-elle pas encore aujourd'hui célebre par la plus haute réputation en ce genre, ſur-tout dans la partie qui en appartient à Seneque (3), puiſqu'il eſt de fait que les terreins en vignobles, qu'y poſſede cet homme d'un génie & d'une érudition rares, lui rapportent ordinaire-

(3) M. Annæus Seneca, Chevalier Romain, natif de Cordoue, étoit un homme très-ſçavant : il eut entre autres enfans L. Annæus Seneca le Philoſophe, qui fut Inſtituteur de Néron, & dont nous avons pluſieurs Ouvrages. Il paroît que c'eſt de ce dernier que parle Columelle.

Digitized by Google

ment huit *cullei* de vin par *Jugerum*? Car on a regardé comme un prodige ce qui eſt arrivé à nos terres dans la Ceretania, ſçavoir, qu'un ſep ait porté chez vous (4) plus de deux mil grappes, que quatre-vingt ſeps aient rapporté chez moi la ſeconde année depuis leur greffe, ſept *cullei* de vin, & que de nouvelles vignes en aient rapporté pour la premiere fois cent *Amphoræ* par *Jugerum*. Quand on compare à ce produit celui des prés, des pâturages & des bois, qui paſſent pour être d'un grand profit à leur maître, lorſqu'ils lui rapportent cent *Seſtertii* par *Jugerum*, (car je ne parle pas du bled, puiſqu'à peine pouvons-nous nous rappeller un temps, où il ait produit quatorze pour un dans la plus grande partie de l'Italie) on ſe demanderoit volontiers pourquoi les vignes ſont ſi décriées? Ce n'eſt pas non plus, dit Græcinus (5), par rapport à quelque vice qui leur ſoit inhérent, mais bien par celui des cultivateurs. Ce vice conſiſte premiérement en ce que perſonne n'apporte d'attention dans le choix du plant; d'où il arrive que preſque tout le monde forme des vignobles, où il ne ſe trouve que des ſeps de la pire eſpece; en ſecond lieu, en ce qu'on ne donne pas au plant une éducation convenable, pour lui faire prendre des forces & lui

(4) Il apoſtrophe P. Silvinus, à qui ſont adreſſés tous ſes Livres.

(5) Voy. la Note 33 du Chap. I, Liv. I.

Digitized by Google

faire jetter des tiges avant qu'il ſoit deſſéché; & enfin en ce que, ſi par hazard le plant parvient à ſa grandeur, on le cultive négligemment. D'abord on ne croit pas qu'il ſoit important, dès le principe, de choiſir le lieu qu'on veut planter en vignes : on choiſit au contraire pour cet objet la plus mauvaiſe partie de ſes terres, comme ſi les terreins, qui ne peuvent ſervir à autre choſe, étoient ceux dont la vigne dût le mieux s'accommoder : on ne remarque pas même quelle eſt la vraie façon de la planter, ou, quand on l'a remarquée, on ne s'y conforme point : enſuite il eſt rare qu'on aſſigne une dot à ſes vignes, c'eſt-à-dire, qu'on tienne prêt tout ce qui eſt néceſſaire pour les cultiver, quoique l'omiſſion de ce ſeul point occaſionne toujours un nombre de journées employées à faux, & épuiſe d'autant le coffre fort du Propriétaire. La plupart viſent auſſi a avoir dans le moment préſent le plus de fruit qu'ils peuvent, ſans s'embarraſſer de l'avenir, & comme s'ils ne vivoient qu'au jour la journée, ils font la loi à leurs vignes, & les chargent de beaucoup de branches à fruit, ſans avoir égard à leur poſtérité. Lorſqu'ils ſe ſont enſuite rendus coupables de tous ces mauvais procédés, ou du moins de la plus grande partie d'entre eux, il n'y a rien qu'ils n'aimaſſent mieux au monde, que d'avouer leur faute, & ils ſe plaignent que leurs vignobles ne réuſſiſſent pas, quand c'eſt eux-mêmes qui les ont perdus par leur avarice, par leur

Digitized by Google

leur ignorance ou par leur négligence. Mais s'il eſt certain au contraire que ceux qui joignent l'attention aux connoiſſances, retirent de chaque *Jugerum* de vignes, je ne dis pas quarante ou au moins trente *Amphoræ* de vin, quoique je le penſe, mais vingt, ſuivant le calcul de Græcinus (5) qui va néanmoins au rabais, n'eſt-il pas vrai qu'ils viendront aiſément à bout d'accroître leur patrimoine, plus que tous ceux qui ſont ſi attachés à leur foin & à leurs légumes? Cet Auteur au reſte eſt bien loin de ſe tromper, puiſqu'il voit au contraire clairement & en bon calculateur que, de compte fait, cette eſpece de culture eſt celle qui eſt la plus avantageuſe pour augmenter ſa fortune. Car quoique les vignes exigent de très-grandes dépenſes, il ne faut cependant pas avoir pour ſept *Jugera* plus d'un vigneron : encore le vulgaire croit-il bien faire en l'acquérant à bas prix, ou en le choiſiſſant parmi les eſclaves criminels que l'on vend à l'encan ; au lieu que je penſe, contre l'avis du plus grand nombre, qu'un vigneron de prix eſt un article très-eſſentiel. Quoiqu'il en ſoit, quand on l'auroit acheté huit mil *Seſtertii*, quand le fond lui-même de ſept *Jugera* en auroit coûté ſept mil, & qu'il en coûteroit encore deux mil pour les ſeps de chaque *Jugerum* avec leur dot, c'eſt-à-dire, avec leurs appuis & leurs liens, il ſe trouveroit donc qu'on n'auroit dépenſé au total que vingt-neuf mil *Seſtertii* : ajoutez à cela trois mil quatre cent qua-

Digitized by Google

tre-vingt *Nummi* pour l'intérêt à ſix pour cent par an des deux premieres années, ou ces vignes ne rapportent pas encore de fruits, parce qu'elles ſont, pour ainſi dire, dans leur enfance; cela fera au total, le principal & les intérêts compris, la ſomme de trente-deux mil quatre cent quatre-vingt *Nummi*. Or ſi un Propriétaire vouloit placer cette ſomme ſur des vignes, de même que ceux qui prêtent à uſure placent leur argent ſur leurs débiteurs, à condition que le vigneron ſeroit tenu de lui en payer en rente perpétuelle l'intérêt à ſix pour cent dont nous venons de parler, il ne recevroit par an que mille neuf cent cinquante *Seſtertii* (6). Mais d'après ce calcul même, le revenu des ſept *Jugera* de vignes l'emportera encore, ſuivant l'opinion de Græcinus (5), ſur l'intérêt de ces trente-deux mil quatre cent quatre-vingt *Nummi*. Car, ſi mauvaiſes que ſoient ces vignes, pour peu cependant qu'elles ſoient cultivées, elles rapporteront, ſans contredit, un *Culleus* de vin par *Jugerum*, & quand on ne vendroit les quarante *Urnæ* que trois cent *Nummi*, qui eſt le moindre prix du marché, les ſept *Cullei* ne laiſſeroient pas de faire une ſomme de deux mil *Seſtertii* & cent *Nummi*, ſomme qui ſeroit au-deſſus de l'intérêt à ſix pour cent. Mais le calcul que nous faiſons n'eſt que d'après la

(6) Dans l'exacte vérité il n'en recevroit que 1948 $\frac{4}{7}$, mais Columelle a voulu arrondir le compte.

Digitized by Google

ſuppoſition de Græcinus (5) : car, pour nous, nous croyons qu'il faut arracher les vignes quand elles rapportent moins de trois *Cullei* de vin par *Jugerum*. Encore ſuppoſons-nous dans notre calcul qu'il n'y aura point de profit à faire ſur les marcottes du champ que l'on cultivera au *Paſtinum* (7), quoique cet objet ſoit ſeul capable d'acquitter tout le prix qu'aura coûté le terrein, pourvu que ce ſoit un terrein d'Italie & non de Province. C'eſt un point ſur lequel il ne peut reſter aucun doute à quiconque examinera avec attention ma méthode & celle d'Atticus : en effet, je plante vingt mil marcottes par *Jugerum* de vignes, dans les rangées des ſeps. Atticus en plante, à la vérité, quatre mil de moins que moi, mais quand ſa méthode ſeroit préférable à la mienne, il n'y auroit pas de terrein, ſi méchant qu'il fût, qui ne rendît plus qu'il n'auroit coûté. Car, mettons qu'il périſſe ſix mil de ces marcottes par la négligence du cultivateur, un acheteur payera néanmoins volontiers trois mil *Nummi* les dix mil qui reſteront, & trouvera encore ſon profit à ce marché ; or cette ſomme n'eſt-elle pas d'un tiers plus forte que les deux mil *Seſtertii*, que nous avons dit ci-deſſus être le prix de ces vignes par *Jugerum*? mais il y a plus, puiſque, par mes ſoins, j'en ſuis venu au point que les Payſans me paient, ſans difficulté, ſix

(7) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

Digitized by Google

cent *Nummi* le millier de marcottes. Il eſt vrai que tout autre auroit de la peine à faire un commerce auſſi lucratif : car il eſt très-difficile de s'imaginer combien mes champs, tout petits qu'ils ſont, rapportent de vin, ainſi que vous l'avez vû, Silvinus, par vos propres yeux, & l'on m'en croiroit à peine ſur ma parole (8). Je n'ai donc ſuppoſé à la marcotte qu'un prix médiocre & commun, afin de pouvoir amener plus promptement à mon ſentiment, & ſans m'expoſer à aucune contradiction, ceux qui, par ignorance, redoutent cette eſpèce de culture. Concluons donc que ſoit le produit des marcottes venues dans le terrein labouré au *Paſtinum* (7), ſoit l'eſpérance des vendanges futures, tout nous doit engager à planter des vignes. Après avoir montré qu'il eſt raiſonnable de le faire, nous allons donner les préceptes relatifs à leur éducation.

---

(8) Il y a encore une ſeconde raiſon qui doit empêcher tout autre de ſuivre la méthode de notre Auteur : c'eſt que le commerce dont il parle ici, eſt de la nature de ceux qui ne ſont avantageux qu'aux premiers inventeurs, & à peu de perſonnes après eux, & qui tombent, dès que l'invention ſur laquelle ils ſont fondés, a été divulguée. En effet, quand tout le voiſinage aura une fois des vignes plantées, qui eſt-ce qui achétera pour lors des marcottes ? & même quand on en auroit beſoin, qui eſt-ce qui trouvera à en vendre, ſi chacun ſuit le précepte que Columelle donne lui-même dans le Chapitre ſuivant, de ne point acheter des marcottes, mais de les tirer de ſon propre fond ?

Digitized by Google

CHAPITRE IV.

CELUI dont le projet eſt de former des vignobles, doit ſur-tout prendre garde de s'en rapporter aux ſoins des autres plutôt qu'aux ſiens propres, relativement aux marcottes, en les achetant : il doit au contraire planter chez lui l'eſpece de vignes qu'il aura le plus éprouvée, & faire une pépiniere dont il puiſſe tirer ce qui lui en ſera néceſſaire pour garnir ſa terre de ſeps. Car du plant étranger qui ſe trouve tranſplanté chez nous d'une contrée différente, s'habitue moins bien à notre ſol que celui qui en eſt natif, & dès-là il appréhende, comme tout homme étranger dans un pays, le changement de climat & de terrein. On ne peut même jamais être aſſuré de ſa bonté, parce qu'il eſt toujours incertain ſi celui qui l'a planté en a examiné avec ſoin l'eſpece, & s'il l'a bien éprouvé auparavant. C'eſt pourquoi il ne faut pas croire que ce ſoit trop d'attendre deux ans, pour juger ſi du plant eſt dans le cas d'être tranſplanté, parce qu'il ſera toujours très-intéreſſant, ainſi que je l'ai dit, d'avoir planté des eſpeces recherchées. Enſuite on ſe ſouviendra de choiſir avec attention le terrein, que l'on ſe propoſera de planter en vignes. Quand on aura jugé qu'il eſt tel qu'il doit être, il faudra le travailler au

Digitized by Google

Paſtinum (1) avec le plus grand ſoin ; lorſque cette opération ſera faite, il ne faudra pas moins d'attention pour planter la vigne, & quand elle ſera plantée, on s'attachera à la cultiver avec la plus grande aſſiduité : car ce n'eſt que d'après tous ces procédés, qu'on pourra eſtimer ſi un Chef de famille à bien ou mal fait de confier ſon argent à ſa terre, plutôt que de le faire valoir dans l'oiſiveté. Je vais donc traiter à préſent de chacun des devoirs que je viens de preſcrire.

CHAPITRE V.

IL ne faut point faire de pépiniere de vignes dans une terre maigre, ni dans une terre humide : comme il faut cependant que cette terre ne ſoit pas totalement dépourvue de ſucs, on la choiſira plutôt médiocre que graſſe. Quoique preſque tous les Auteurs aient déſigné pour cet objet le terrein le plus gras, je ne crois pas que leur ſyſtême ſoit avantageux au cultivateur ; car quoique les plantes dépoſées dans un terrein robuſte, y prennent avec facilité & y pouſſent promptement, ſi cependant, lorſqu'elles ſeront devenues des marcottes formées, on vient à les tranſplanter dans un terrein plus mauvais, elles

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

Digitized by Google

ſe deſſécheront, & ne pourront plus y croître. Or un cultivateur prudent doit plûtôt tranſplanter d'une mauvaiſe terre dans une meilleure, que d'une bonne dans une plus mauvaiſe. C'eſt pourquoi la médiocrité eſt la qualité que j'approuve le plus dans le choix du terrein, parce que c'eſt celle qui participe le plus du bon & du mauvais à la fois : car, ſoit que par la ſuite on ſoit obligé, lorſque le plant ſera venu, de le transférer dans un terrein maigre, il s'appercevra à peine de la différence de ſa poſition, en ne quittant qu'une terre qui étoit médiocre, pour une qui ſera maigre ; ſoit que le terrein où on le plantera ſoit plus gras, il y viendra bien plutôt & y ſera plus fertile. D'un autre côté, il n'eſt pas raiſonnable de former une pépiniere dans un terrein très-maigre, parce que la plus grande partie des marcottes y dépérit, & que celles que l'on peut ſauver, n'arrivent que très-tard au point néceſſaire pour être tranſplantées. Ainſi un terrein médiocre & légérement ſec eſt le plus propre à former une pépiniere. Il faudra commencer par le retourner à la houe, après quoi on laiſſera entre les rangées ſur leſquelles ſera alligné le plant, des eſpaces de trois pieds que l'on cultivera, & l'on mettra ſix cent mailletons dans chacune des rangées, qui auront deux cent quarante pieds de longueur. Ce nombre demandera pour un *Jugerum* entier vingt-quatre mil mailletons. Mais, avant d'en venir là, il faut examiner & choiſir les mailletons, car, comme

Digitized by Google

je l'ai souvent dit, le point que l'on doit regarder comme la base de cette opération, c'est de ne planter que les especes dont on sera le plus sûr.

CHAPITRE VI.

IL y a deux choses à observer dans le choix du plant, car il ne suffit pas d'examiner en général si la mere dont on le tire est féconde, mais il faut encore examiner plus particuliérement s'il a été tiré des parties du tronc, qui ont la vertu productrice & qui sont les plus fertiles. Or, on ne doit pas juger de la fécondité d'une vigne, dont on cherche a avoir de la race, d'après le seul motif qu'elle porte beaucoup de grappes, d'autant que cette multiplicité de grappes peut provenir de la grandeur du sep & de la multitude de ses branches à fruit, & que, quoiqu'une vigne soit chargée de beaucoup de grappes, on ne pourra pas dire néanmoins qu'elle soit fertile, si elle n'en a qu'une seule sur chaque branche : mais s'il y a un grand nombre de grappes sur chaque pampre de cette vigne, si elle jette beaucoup de branches à fruits de chacun de ses boutons, si enfin les branches qui sortent de son bois dur (1),

(1) Effectivement ces branches sont ordinairement stériles & ne rapportent que des feuilles, d'où on leur donnoit le nom de *pampinarii*. Voy. le Chap. VI. du Liv. V.

Digitized by Google

ou les rejettons des pampres eux-mêmes produiſent quelques raiſins, une telle vigne étant ſans difficulté féconde, c'eſt ſur elle que l'on doit choiſir des mailletons. Or un mailleton eſt une jeune branche à fruit née ſur un fouet de l'année précédente : ce nom lui vient de ſa reſſemblance avec un petit maillet, fondée ſur ce qu'il déborde de droite & de gauche dans la partie par laquelle on l'a ſéparé de l'ancien ſarment. Nous penſons qu'il faut choiſir les mailletons ſur les ſeps les plus féconds, dans tous les temps indifféremment où l'on taille la vigne, & les mettre en terre avec attention dans un lieu médiocrement humide, mais non marécageux, en leur laiſſant trois ou quatre boutons hors de terre, pourvu cependant que l'on regarde comme un point très-eſſentiel, d'examiner ſi la vigne, dont on les a tirés, n'eſt point ſujette à perdre ſa fleur, ſi ſon raiſin n'a point de difficulté à groſſir, & s'il ne mûrit pas trop tôt ni trop tard, parce que dans le premier cas, il eſt moleſté par les oiſeaux, comme il l'eſt dans le ſecond par les mauvais temps de l'Hiver. Mais une ſeule vendange ne ſuffit pas pour nous mettre à même de reconnoître ſi une vigne jouit de ces avantages, puiſqu'il peut arriver ſoit par la fertilité de l'année, ſoit par d'autres raiſons, qu'une vigne, quoique naturellement ſtérile, produiſe une fois par hazard avec abondance. Mais lorſqu'on ſera aſſuré de la bonté d'un ſep après pluſieurs années de ſervice, pour m'ex-

Digitized by Google

primer ainſi, on ne doit point douter de ſa fécondité. Cependant il n'eſt pas néceſſaire de pouſſer ſes recherches ſur ce point au-delà de quatre ans, car c'eſt ordinairement là le temps requis pour mettre en évidence la bonté des plantes, parce que c'eſt celui qu'il faut au Soleil, en ſuivant l'ordre des Signes depuis le commencement de ſa courſe, pour revenir au point du Zodiaque dont il étoit parti. Ceux qui s'occupent de l'Aſtronomie donnent à cette Période, qui comprend mil quatre cent ſoixante & un jours entiers, le nom d'*ἀποκατάστασις* (2).

CHAPITRE VII.

MAIS je ſuis certain, P. Silvinus, qu'il y a longtemps que vous demandez tous bas, de quelle eſpece doit être cette vigne féconde, que nous décrivons avec tant de ſoin, & ſi nous entendons parler de quelqu'une de celles, qui ne paſſent pas communément pour être les plus fécondes. Car le plus grand nombre vante la *Biturica*, beaucoup

(2) C'eſt à-dire, *rétabliſſement*. Cette Période eſt formée ſur l'année Julienne, qui eſt de 365 jours & ſix heures, leſquelles heures donnent au bout de quatre ans un jour entier, pour compléter les 1461 jours marqués ici : mais quelle relation peut-il y avoir entre cette Période & la bonté des plantes ?

Digitized by Google

la *Spionia* (1), quelques-uns la *Baſilica* (2) & d'autres l'*Arcelaca* : & nous ne refuſons pas effectivement nos éloges à ces eſpeces de vignes, puiſqu'elles rendent beaucoup de vin. Mais la regle que nous nous propoſons de donner, eſt de planter des vignes d'une telle eſpece, qu'en ne rapportant pas de fruits moins abondans que les précédentes, elles ſoient en outre d'un goût diſtingué, tel que celui des Amminées, ou tout au moins d'un goût approchant. Je ſçais que preſque tous les Agriculteurs ſont en cela d'un avis différent du mien, & qu'ils tiennent à l'opinion ancienne, qui a prévalu ſur le compte des vignes Amminées, par laquelle on croit depuis longtemps, qu'elles ſont affectées d'une ſtérilité naturelle dans ces pays-ci. Ceci nous force donc à reprendre les choſes de plus haut, & à confirmer par une multitude d'exemples notre méthode, qui ſe trouve condamnée par la négligence, autant que par l'imprudence des cultivateurs, afin de la tirer des ténebres de l'ignorance, qui l'ont obſcurcie, & de répandre ſur elle le jour pur de la vérité. C'eſt pourquoi il ne ſera pas hors de propos de nous occuper avant tout, de ce qui paroît pouvoir faire revenir de cette erreur devenue publique.

(1) Voy. la Note 16 du Chap. II.
(2) Voy. la Note 10. *Ibid.*

Digitized by Google

CHAPITRE VIII.

SI nous voulons donc, P. Silvinus, pénétrer par les yeux perçans de l'esprit jusqu'à la Nature des choses, nous trouverons qu'elle n'a établi, relativement à la fécondité, qu'une loi unique & égale pour les plantes, comme pour les hommes & les autres animaux, & qu'elle n'a point partagé ses faveurs particulieres à certaines Nations ni à certaines contrées, comme si elle eût voulu en priver totalement les autres. Il y a des Nations à qui elle a donné à la vérité la faculté d'engendrer une postérité nombreuse, comme, par exemple, les Egyptiens & les Africains (1), chez qui l'on voit très-fréquemment & presque habituellement les femmes accoucher de deux enfans à la fois; mais elle a voulu en même-temps qu'il se trouvât aussi en Italie des exemples d'une fécondité singuliere, témoins ces deux femmes d'Albe, de la famille des Curiaces (2), meres chacune

(1) Les anciens, & Pline entre autres, 7, 3, attribuoient cette fécondité aux eaux du Nil, dont l'effet, selon eux, se faisoit sentir non-seulement sur les terres, mais encore sur les femmes.

(2) Columelle nous apprend ici, & encore plus au commencement du Chapitre suivant, ce que les Historiens

Digitized by Google

de trois enfans à la fois. Elle a donné de l'éclat à la Germanie par ſes armées compoſées d'hommes très-grands; mais elle n'a pas abſolument privé les autres Nations d'hommes qui euſſent une ſtature éminente, puiſque M. Tullius Cicéron (3) aſſure qu'il s'eſt trouvé un Citoyen Romain, nommé Nœvius Pollion, qui avoit un pied au-deſſus des plus grands hommes (4), & que nous avons été nous-mêmes tout récemment à portée de voir dans la pompe des jeux du Cirque (5) un Juif de Nation, qui étoit d'une taille plus haute que celle du Germain le plus grand.

---

nous ont laiſſé ignorer, en nous racontant l'hiſtoire des Horaces & des Curiaces, c'eſt que leurs meres reſpectives étoient ſœurs, toutes deux filles d'un Citoyen d'Albe de la famille des Curiaces : l'une avoit par conſéquent épouſé un Curiace à Albe, & l'autre un Horace à Rome. Ainſi les Horaces & les Curiaces étoient couſins-germains par leur mere, qui étoit de la famille de ces derniers. On peut voir dans Tite-Live, Liv. I. la deſcription du combat ſingulier de ces parens les uns contre les autres, dont l'avantage reſtant à un des Horaces, aſſura la domination à Rome ſur Albe.

(3) Voy. la Note 32 de la Préf. Nous ne trouvons pas ce fait dans les ouvrages qui nous reſtent de cet Orateur, il eſt apparemment tiré d'un Livre qu'il avoit compoſé ſur les choſes merveilleuſes, Livre que Pline cite 31, 2.

(4) Pline 7, 16, dit que l'on ne ſçait point au juſte de quelle grandeur il étoit, mais qu'on le regardoit comme un prodige, & qu'il penſa être étouffé par le concours du peuple, que la curioſité avoit attiré pour le voir.

(5) Voy. la Note 14 de la Préf.

Digitized by Google

Je paſſe aux beſtiaux. La ville de Mevania eſt célebre par la grande corporence de ſes bêtes de ſomme, comme la Ligurie l'eſt par la petiteſſe des ſiennes : cependant on voit à Mevania de petits bœufs, comme on voit quelquefois dans la Ligurie des taureaux d'une corporence remarquable. L'Inde paſſe pour ſurprenante par la groſſeur de ſes bêtes féroces : qui eſt-ce qui conteſtera cependant qu'il y en ait ici d'auſſi groſſes, puiſque nous voyons des éléphans nés dans l'enceinte même de notre Ville? Je reviens aux productions de la terre. On prétend que la Myſie & la Lybie ſont fertiles en bled, ſans cependant que les campagnes de l'Apulia & de la Campania manquent de récoltes riches : que le Tmole & le Coryce ſont fameux par leurs fleurs de Safran, comme la Judée & l'Arabie le ſont par l'excellence de leurs plantes odoriférantes, quoique notre Ville elle-même ne manque pas de ces ſortes de plantes, puiſque nous voyons déja venir en feuilles dans pluſieurs de ſes quartiers, la canelle (6) & l'arbriſſeau qui produit l'encens, ainſi que nous y voyons des jardins fleuris de Mirrhe & de Safran. Ces exemples nous prouvent donc que l'Italie répond très-bien aux ſoins de ſes habitans, puiſ-

(6) Si la canelle venoit à Rome même du temps de Columelle, comment Pline a-t-il pû l'ignorer & dire 16, 32, qu'elle ne venoit que dans les contrées Septentrionales de l'Italie ?

Digitized by Google

qu'elle s'eſt habituée, moyennant l'application des cultivateurs, à porter les productions de preſque tout l'Univers, de façon qu'il doit nous reſter encore moins de doute à cet égard, par rapport à un fruit qui eſt comme natif de ce pays, & que l'on peut regarder comme étant propre à notre ſol, & comme y ayant pris naiſſance. Car il eſt conſtant que les vignes des cantons de Cecube, de Maſſique, de Surrentum & d'Albe ſont, par l'excellence de leur vin, les premieres de toutes celles qui ſont ſur la terre.

CHAPITRE IX.

PEUT-ÊTRE nos vignes n'ont-elles pas toute la fécondité qu'on pourroit leur deſirer, mais l'induſtrie d'un cultivateur peut les aider à l'acquérir. Car ſi la nature, cette mere ſi bienfaiſante de toutes les productions en tout genre, a enrichi, comme je viens de le dire (1), chaque Nation & chaque contrée des dons particuliers qu'elle leur a faits, ſans cependant en avoir privé abſolument les autres, pourquoi douterions-nous qu'elle eût ſuivi auſſi la même regle par rapport aux vignes? Pourquoi (en voulant que certaines eſpeces d'entre elles, comme la *Biturica* ou la *Baſilica* (2)

(1) Dans le Chap. précédent.

(2) Voy. la Note 10 du Chap. II.

Digitized by Google

fuſſent plus particuliérement fécondes que d'autres) auroit-elle rendu les Amminées ſtériles, au point que ſur pluſieurs milliers de ſeps, il ne s'en pût pas trouver, même en très-petit nombre, qui fuſſent fécondes, comme il s'eſt trouvé parmi les habitans de l'Italie des femmes fécondes, telles que ces ſœurs d'Albe dont nous avons parlé (3)? Non-ſeulement le contraire eſt vraiſemblable, mais même l'expérience nous en a démontré la vérité, puiſque nous avons eu en notre poſſeſſion des vignes Amminées, qui avoient ce caractere de fécondité, tant dans le canton d'Ardée, qui nous a appartenu jadis pendant un long eſpace de temps, que dans celui de Carſeole & dans celui d'Albe: nous en comptions à la vérité un très-petit nombre qui fuſſent dans ce cas, mais auſſi leur fertilité étoit telle, que chaque ſep rapportoit trois *Urnæ* de vin quand il étoit attaché au joug, & dix *Amphoræ* (4) quand il étoit en treilles. Au ſurplus, cette fécondité que nous attribuons aux vignes Amminées, ne

(3) Voy. la Note 2 du Chap. précédent.

(4) L'*Amphora* étant de deux *Urnæ*, comment un ſep qui ne produiſoit que trois *Urnæ* ſur le joug, pouvoit-il en produire vingt en treilles? J'avoue que la treille peut donner plus que le joug aux branches d'un même ſep la facilité de ſe développer, mais la proportion de vingt à trois me paroît exceſſive. Nous avons déja ſouvent remarqué que les nombres étoient très-fautifs dans nos Auteurs. Cet exemple prouve qu'on ne peut les corriger ſans avoir le don de deviner.

doit

Digitized by Google

doit pas paroître incroyable : car comment Terentius Varron, & avant lui M. Caton (5) auroient-ils pû assurer que les anciens cultivateurs retiroient de chaque *Jugerum* de vignes six cent *Urnæ* de vin, si les Amminées, qui étoient presque les seules que l'on connût alors, n'eussent pas été fécondes? à moins que nous ne pensions qu'ils aient cultivé des *Biturica* ou des *Basilica* (2), quoique nous ne connoissions que depuis très-peu de temps ces dernieres, que nous avons même tirées inconteſtablement des provinces éloignées, & quoiqu'il soit avoué comme un fait certain même aujourd'hui, que les vignes Amminées sont les plus anciennes de toutes. Si quelqu'un donc, après avoir éprouvé par plusieurs vendanges des vignes Amminées, en trouvoit de telles que les miennes, dont je parlois tout-à-l'heure, & qu'il les distinguât des autres pour en tirer des mailletons qui seroient très-féconds, il pourroit parvenir par ce moyen à faire des vignobles aussi bons que fertiles : car il n'est point douteux que la nature elle-même n'ait voulu que les enfans ressemblassent à leur mere, ce qui a fait dire à ce berger dans les Bucoliques (6) : *de même que je sçavois que les petits chiens & les chevreaux ressembloient à leurs meres.* C'est pour cela

(5) Voy. le Chap. II. de l'Economie rurale de Varron, LIV. I.

(6) Tityre. Eglogue I. des Bucoliques de Virgile.

Digitized by Google

que ceux qui s'adonnent aux combats Sacrés (7) conſervent avec le plus grand ſcrupule la race des chevaux d'attelage les plus légers, parce qu'ils ſe flattent de l'eſpérance de remporter des victoires, en multipliant la progéniture des plus excellens animaux. Ainſi fondons l'eſpérance d'une vendange abondante ſur le choix du plant tiré des vignes Amminées les plus fertiles, de même que l'on fonde l'eſpérance de la victoire ſur le choix des races iſſues de jumens qui ont été victorieuſes dans les jeux Olympiques (8); & ne nous déſiſtons pas de ce projet ſous le prétexte que ſon exécution demandera un temps conſidérable, puiſqu'elle ne ſouffrira pas d'autre retard, que celui qu'entraînera néceſſairement l'épreuve d'un ſep, & que dès qu'on ſe ſera aſſuré de ſa fécondité, on l'aura bientôt multiplié par la voie de la greffe : c'eſt un fait certain, & dont vous pouvez rendre témoignage, vous, ſur-tout, P. Silvinus, qui devez vous rappeller très-bien que j'ai peuplé deux *Jugera* entiers de vignes en deux ans, avec les greffes que m'avoit fournies une ſeule vigne

(7) On comptoit quatre de ces combats Sacrés chez les Grecs : ceux de Nemée inſtitués en l'honneur d'Archemorus, les Pythiens en l'honneur d'Apollon, les Iſtmiques en l'honneur de Palæmon ou de Melicerte, & les Olympiques en l'honneur de Jupiter, ou, ſelon d'autres Auteurs, inſtitués par Hercule en l'honneur de Pelops un de ſes ancêtres maternels.

(8) Ces jeux ſe célébroient tous les cinq ans à Piſe en Grece.

Digitized by Google

hâtive que vous poſſédiez dans la Ceretania ; combien en effet vous imaginez-vous que l'on auroit pû enter de vignes dans le même eſpace de temps, avec les mailletons qu'auroient pû fournir ces deux *Jugera*, puiſqu'ils n'étoient eux-mêmes que le réſultat d'un ſeul ſep? Si donc, ainſi que je l'ai dit, nous voulons y apporter du ſoin, & ne point ménager notre peine, nous formerons aiſément, par la voie que je viens de preſcrire, des vignes Amminées auſſi fertiles que le peuvent être les *Biturica* ou les *Baſilica* (1) : il ſuffira pour cela d'avoir l'attention, en transférant le plant, de ne le point mettre ſous un climat différent de celui où il étoit auparavant, ni dans un terrein d'une autre nature, & de le maintenir dans l'habitude à laquelle il étoit fait, parce qu'ordinairement un ſep dégénere, lorſque la ſituation du terrein ou la température de l'air lui ſont contraires, de même que ſi on le tire d'auprès d'un arbre pour l'attacher au joug. C'eſt pourquoi nous le transférerons d'un lieu froid dans un lieu froid, d'un lieu chaud dans un qui le ſoit pareillement, & d'un plant de vigne dans un autre de la même nature. Cependant les ſeps de raiſin Amminée ſont plus en état de ſupporter un climat chaud au ſortir d'un froid, que d'en ſoutenir un froid au ſortir d'un chaud, parce que toutes les eſpeces de vignes, & ſur-tout celle-là, aiment naturellement mieux la chaleur que le froid. Mais la qualité du ſol eſt auſſi très-intéreſſante, & il faut

Digitized by Google

toujours transférer le plant d'un ſol maigre ou médiocre dans un meilleur. Car une plante accoutumée à un terrein gras, ne peut abſolument ſe faire à la maigreur d'un autre, à moins qu'on ne le fume fréquemment. Voilà les préceptes généraux, que nous avions à donner relativement à l'attention avec laquelle on doit choiſir les mailletons. Maintenant voici un précepte particulier, pour les choiſir non-ſeulement ſur une vigne très-féconde, mais encore ſur la partie la plus féconde de cette vigne.

CHAPITRE X.

LE plant le plus fertile n'eſt pas, comme les anciens Auteurs l'ont dit, l'extrémité de ce qu'on appelle la tête de la vigne, c'eſt-à-dire, ſes derniers fouets & les plus allongés : car c'eſt encore un point ſur lequel les Agriculteurs ſe trompent. La premiere cauſe de leur erreur eſt la beauté & la multitude des grappes, que l'ont voit ordinairement ſur les ſarmens les plus allongés d'une vigne, quoiqu'on ne doive pas s'y laiſſer tromper, puiſque cela ne provient point d'une fertilité qui ſoit naturellement inhérente à cette branche, mais de l'avantage de ſa poſition, parce que tout le ſuc & toute la nourriture ne font que gliſſer légérement ſur les autres parties du tronc,

Digitized by Google

juſqu'à ce qu'ils ſoient parvenus à ſon extrémité. En effet tous les alimens des plantes ſont attirés comme une eſpece d'ame végétante vers leurs parties ſupérieures, par l'effet d'une tranſpiration naturelle qui ſe fait à travers la moëlle du tronc, comme à travers un de ces ſiphons que les Machiniſtes appellent *Diabetes* (1), & lorſqu'ils y ſont parvenus, ils s'y arrêtent & s'y conſument. C'eſt pour cela que les ſarmens les plus forts d'un ſep ſont ceux qui ſortent ou de ſa tête, ou de la partie de ſon pied la plus voiſine de ſes racines. Auſſi ces derniers ſarmens qui ſortent du bois dur, ont-ils trouvé des approbateurs dans ceux qui cherchent des mailletons, & cela par deux raiſons, parce qu'ils n'ont point de fruit (2), & parce qu'ils ſont nourris du ſuc le plus voiſin de la terre, & par conſéquent le plus entier & le plus pur. On approuve auſſi ceux de l'extrémité ſupérieure, comme étant fertiles & robuſtes, par la raiſon qu'ils ſortent d'une partie tendre de la vigne, & qu'ainſi que je le diſois à l'inſtant, toute la nourriture qui eſt parvenue juſqu'à eux, ne ſe diſtribue plus ailleurs (3), au lieu qu'on

(1) De διαβάινω, qui veut dire, *paſſer à travers.*

(2) Et que par conſéquent celui qui prend des mailletons ſur une vigne, ne croit point devoir les épargner, comme il croit devoir épargner ceux qui ont des boutons.

(3) Columelle penſe donc qu'une fois que le ſuc de la plante eſt parvenu à ſon extrémité, il s'y arrête & ne ſe partage plus : ſyſtême contraire à celui de la circulation.

Digitized by Google

regarde comme les plus maigres, ceux qui se trouvent entre les uns & les autres, parce que le suc ne fait que les effleurer, étant intercepté en partie par les sarmens de dessous, & attiré en partie par ceux de dessus. Il ne faut donc pas regarder comme intrinsequement féconds, les fouets des extrémités soit supérieures, soit inférieures, quand même ils rapporteroient beaucoup de fruits, puisqu'ils ne le feroient que parce qu'ils y seroient forcés par leur position; & les sarmens qui doivent passer pour tels, sont bien plutôt ceux qui étant au milieu de la vigne, ne sont point néanmoins stériles, quoique dans une mauvaise position, & qui font preuve de leur bonté par l'abondance de leurs fruits. Le plant pris de cette partie dégénere rarement après qu'il est transféré, parce qu'il trouve infailliblement alors une meilleure position au sortir d'une mauvaise. En effet, ou on le dépose dans une terre labourée au *Pastinum* (4), ou on le greffe sur un tronc de vignes, & dans tous les deux cas il trouve toujours une nourriture plus abondante que celle qu'il avoit par le passé, puisqu'il en manquoit absolument. Ainsi nous observerons de prendre le plant dans les parties que nous venons de désigner, auxquelles les Payſans donnent le nom d'*humerosi* (5), pourvu cependant que nous ayons

(4) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

(5) D'*humerus*, *épaule*. Ressemblance tirée du corps de l'homme auquel notre Auteur compare souvent la vigne.

Digitized by Google

vû précédemment ces parties porter du fruit. Car, s'il arrivoit qu'elles n'en euſſent point porté, quoiqu'elles ſoient à la vérité celles que l'on doive rechercher dans la vigne, nous ne croyons pas néanmoins que ce fût une raiſon ſuffiſante pour aſſurer la fertilité du mailleton qu'on y prendroit. C'eſt pourquoi rien n'eſt plus faux que l'opinion de ces Agriculteurs, qui penſent qu'il n'eſt pas important d'examiner combien de grappes a porté un ſarment, pourvu qu'il ſoit pris ſur une vigne fertile, & qu'il ne ſoit point de ceux qui ſortent du bois dur, & que l'on appelle des ſarmens *pampinaria* (6). Cette opinion qui provient de l'ignorance dans le choix du plant, eſt cauſe que les vignes commencent par être peu fécondes, & qu'elles finiſſent par devenir abſolument ſtériles. Qui eſt-ce en effet qui, depuis la longue ſuite d'années qui ſe ſont écoulées juſqu'à nous, s'eſt aviſé de donner à un Agriculteur un ordre conforme à ce que nous venons de dire, en l'envoyant choiſir des mailletons? Il y a plus; qui eſt-ce qui ne commet pas ce ſoin préciſément aux gens les plus ignorans, & à ceux qui ſont incapables de faire toute autre beſogne? Auſſi cet uſage eſt-il cauſe que cette opération, qui eſt cependant une des plus importantes, eſt toujours

(6) C'eſt-à-dire, qui ne rapportent que des pampres ſans fruit, ou autrement des drageons qui ſortent du tronc.

Digitized by Google

faite par les plus imprudens & les plus nonchalens de tous les hommes, parce qu'ainſi que je le diſois tout-à-l'heure, on députe à cette fonction l'homme le plus inutile que l'on puiſſe trouver, & celui qui eſt incapable de ſupporter tout autre travail; d'où il arrive que, quand un tel homme auroit quelques connoiſſances ſur le choix des mailletons, il les déguiſe ou ne les met point en uſage par nonchalance, qu'il ne ſe pique d'aucune attention ni d'aucun ſcrupule, pourvu qu'il vienne à bout de completter la quantité de mailletons, que le Métayer lui aura ordonné de choiſir, & qu'enfin il n'a en vue que de remplir la tâche qui lui eſt impoſée, ce à quoi il parvient d'autant plus aiſément, que, quand il s'eſt agi de l'inſtruire, ſes maîtres, pour lui donner la facilité de ſuivre leurs préceptes, ſe ſont bornés à lui preſcrire de ne point arracher les ſarmens ſortis du bois dur (6), mais de prendre le plant dans tout le reſte du ſep. Pour nous, nous ſuivons un uſage que la raiſon nous avoit dicté, & que l'expérience a confirmé depuis, c'eſt-à-dire, que nous ne choiſiſſons pas d'autre plant, & que nous ne penſons pas même qu'il y en ait d'autre fructifiant, que celui qui, placé dans la partie de la vigne deſtinée à ſa reproduction, y a porté du fruit. Car celui qui, placé dans une partie ſtérile, s'eſt montré ou fertile ou robuſte quoique ſans fruits, n'a qu'une apparence trompeuſe de fécondi-

Digitized by Google

té, ſans avoir réellement la faculté de ſe reproduire. La raiſon nous démontre la vérité inconteſtable de cette propoſition, ſi nous admettons une fois que toutes les parties des plantes qui produiſent des fruits, ont chacune des fonctions qui leur ſont ſpécialement affectées, de la même maniere que chaque membre de notre corps à ſes fonctions particulieres. Nous voyons en effet que l'ame a été ſoufflée dans l'homme, comme pour conduire & diriger ſes membres; que ſes ſens lui ont été départis pour diſcerner les objets de recherche du tact, de l'odorat, de l'ouie & de la vue; que les pieds ont été mis à la place qu'ils occupent pour marcher, comme les bras à la leur pour embraſſer; que, ſans m'étendre ici plus que de raiſon dans les détails des fonctions de tous nos membres, les oreilles ne peuvent rien faire de ce qui eſt du diſtrict des yeux, comme ceux-ci ne peuvent rien faire de ce qui eſt du diſtrict des oreilles; que de même la faculté d'engendrer n'a pas été donnée aux mains ni aux pieds, mais que le Pere de l'univers, voulant que cette faculté fût hors de la portée des hommes, l'a cachée dans l'intérieur du ventre, afin que ce fût comme en ſecret & à couvert, que cet Eternel Créateur des Etres, doué d'une raiſon Divine, pût s'occuper, pour ainſi dire, à mêlanger dans certains lieux cachés du corps, les élémens ſacrés de l'eſprit qui nous anime, avec les principes terreſtres de notre conſtitution, pour former

Digitized by Google

par là cette machine animée. Il a ſuivi la même loi pour la formation des beſtiaux & des plantes, comme pour celle des différentes eſpeces de vignes : en effet la Nature, qui eſt la mere de toutes ces différentes eſpeces de vignes, a commencé par jetter en terre leurs racines, pour ſervir, pour ainſi dire, de fondemens ſur leſquels elles ſe tiendroient comme ſur des pieds, enſuite elle a poſé leur tronc par-deſſus, comme pour leur former une certaine ſtature de corps & une certaine contenance, après quoi elle a étendu leurs branches de côté & d'autre comme autant de bras, dont elle a fait ſortir en guiſe de mains des tiges & des pampres, en donnant aux uns la vertu de porter des fruits, & en ſe contentant de couvrir les autres de feuilles, qui ſerviſſent à protéger & à défendre ces fruits. Si donc parmi tous ces membres nous ne choiſiſſons pas, ainſi que nous l'avons dit ci-deſſus, ceux qui étant deſtinés à la génération (7), ſont chargés de fruits & de ſemence, mais que nous nous en tenions à ceux qui ne ſervent, pour ainſi dire, qu'à les couvrir & à les ombrager, & qui ſont ſans fruit, nous ne travaillerons qu'à nous procurer de l'ombrage, & non pas à parvenir à la vendange. En ce cas-là, on me demandera pourquoi, ſi ma comparaiſon eſt juſte,

(7) Notre Auteur, par une ſuite de cette comparaiſon, les avoit appellés les reins de la vigne dans ſa premiere édition. Voy. le Chap. III. *de arbor.*

Digitized by Google

je condamne un pampre, quoiqu'il ne ſorte pas du bois dur mais d'une branche tendre, par la raiſon qu'il n'a pas de fruit, comme s'il n'en devoit jamais avoir même par la ſuite ? puiſqu'on peut conclure du raiſonnement que je faiſois tout-à-l'heure, que de même que chaque partie du corps à une fonction particuliere qui ne convient point aux autres, un mailleton né dans une partie favorable de la vigne, doit de même avoir la faculté d'engendrer, quoique quelquefois il ne montre point de fruits. Je ne déſavoue pas que tout mon raiſonnement n'ait été fondé ſur cette comparaiſon. Mais malgré cet aveu, je déclare hautement que lorſqu'une branche ne rapporte point de fruits, quoiqu'elle ſoit née dans une partie de la vigne deſtinée à en rapporter, elle n'a pas même la puiſſance de ſe reproduire : & cela ne contredit pas ma comparaiſon. Car il eſt évident qu'il ſe trouve également des hommes, qui n'ont pas la puiſſance d'engendrer, quoiqu'il ne leur manque aucun membre, de ſorte qu'il eſt très-croyable qu'une branche qui n'a pas de fruits n'en produira jamais, quoiqu'elle ſoit ſortie d'une partie de la vigne deſtinée à ſa reproduction. C'eſt pour cela que les Agriculteurs, pour en revenir à leur uſage, donnent à ces branches qui n'ont rien produit, le nom de *Spadones* (8), ce qu'ils ne feroient pas,

(8) *Eunuques* ou *impuiſſans*, différens néanmoins de ceux

s'ils ne les soupçonnoient pas d'être incapables d'en produire. C'est même cette dénomination qui m'a suggéré la méthode de ne pas choisir des mailletons qui n'auroient pas produit de fruits, quoiqu'ils fussent sortis d'une partie louable de la vigne, quoique je sçusse aussi bien qu'un autre que de pareils mailletons ne sont pas absolument stériles; puisque j'avoue que les pampres même, qui sont sortis du bois dur, acquierent la fécondité la seconde année, & que c'est pour cela qu'on les taille en coursons, afin qu'ils puissent reproduire. Mais aussi j'ai remarqué que les fruits qu'ils donnent, ne sont pas tant leur ouvrage que celui de leur mere : car comme ils tiennent à une branche, qui est naturellement fertile, ils ne s'habituent peu-à-peu à porter du fruit, qu'en partageant les alimens & la semence féconde de leur mere, & en tenant, pour ainsi dire, au sein qui les nourrit : au lieu qu'une branche qui aura été arrachée avant d'être à son point & avant d'avoir atteint, pour m'exprimer ainsi, l'âge de puberté fixé par la nature, n'est pas propre, vû qu'elle est comme en enfance, je ne dis pas à la conception, mais même au coït, soit qu'on l'insere sur un tronc ou dans une autre branche fendue à cet effet, soit qu'on la mette en terre, & dès-là elle perd totalement la faculté d'en-

auxquels on a retranché les parties de la génération. Voy. le §. 9. du Titre XI. des Instit. de Justinien.

Digitized by Google

gendrer, ou du moins cette faculté s'altere chez elle. C'eſt pourquoi je ſuis fort d'avis que l'on s'attache en choiſiſſant le plant, à prendre ſur une partie féconde de la vigne des branches, qui répondent d'avance de leur fécondité future par les pleins fruits qu'elles auront eus. Ne nous contentons pas cependant de celles qui auront rapporté chacune leur grappe, mais préférons ſurtout celles qui ſe ſeront fait diſtinguer par la plus grande abondance de fruits. Ne louerions-nous pas un Berger qui s'attacheroit à avoir de la race des bêtes, qui auroient mis bas deux petits à la fois, comme un Paſteur qui donneroit à ſes chevres des boucs nés de meres qui ſe ſeroient rendues recommandables, pour avoir mis bas trois petits à la fois; or nos éloges ne pourroient être fondés que ſur ce que les petits ſont préſumés devoir toujours répondre à la fécondité de leurs parens. Suivons donc auſſi cette méthode dans les vignes, d'autant plus que nous ſommes aſſurés par l'expérience, que les ſemences éprouvées avec le plus grand ſoin, ont néanmoins quelquefois de la diſpoſition à dégénérer par une malignité qui leur eſt comme naturelle : c'eſt ce que le Poëte (9) cherche à nous inculquer, comme ſi nous étions ſourds à la vérité, lorſqu'il dit : *J'ai vû que des ſemences choiſies depuis long-temps, & éprouvées avec le plus grand ſoin, finiſ-*

(9) Virgile, Liv. I. des Géorg.

Digitized by Google

ſoient par dégénérer, à moins que la prudence humaine ne fît un choix toutes les années des plus fortes d'entre elles, tant il eſt écrit dans le deſtin que tout empire & décline en rétrogradant : car on doit ſuppoſer qu'il n'a pas entendu parler ſeulement des graines des légumes, mais des ſemences de toutes les autres parties de l'Agriculture. Si des obſervations, ſuivies pendant un long eſpace de temps, nous ont fait découvrir, comme cela eſt certain, que des mailletons qui avoient été chargés de quatre grappes de raiſin, lorſqu'ils tenoient à leur mere, avoient dégénéré de cette fécondité, après en avoir été ſéparés pour être déposés en terre, au point d'en rapporter quelquefois une & ſouvent deux de moins; combien, à plus forte raiſon, devons-nous croire que ceux qui n'auront porté que deux grappes ou peut-être une ſeule, lorſqu'ils étoient attachés à leur mere, ſeront dans le cas de dégénérer, puiſque les plus fertiles redoutent ſouvent eux-mêmes cette ſéparation? Auſſi avouerai-je franchement que je ſuis plutôt le démonſtrateur de la méthode que je propoſe ici, que je n'en ſuis l'inventeur, afin que perſonne ne s'imagine que je veuille dérober à nos ancêtres les éloges qui leur ſont dûs. Car il eſt conſtant qu'ils ont été dans les mêmes ſentimens que moi ſur cet objet, quoiqu'on n'en trouve aucun veſtige dans d'autres écrits, ſi ce n'eſt dans les vers de Virgile (9) que nous venons de citer, & qu'encore ce Poëte ne ſemble les appli-

Digitized by Google

quer qu'aux graines des légumes. En effet, comment auroient-ils rejetté la branche ſortie du bois dur, ou même la fleche d'un mailleton fécond, quoiqu'ils euſſent approuvé le mailleton lui-même, s'ils euſſent crû que la partie de la vigne, dans laquelle on devoit choiſir le plant, étoit une choſe indifférente. Mais le vrai de la choſe eſt, qu'ils n'ont condamné très-prudemment les branches ſorties du bois dur, ainſi que les fleches des mailletons, comme inutiles à la plantation, que parce qu'ils étoient convaincus que la faculté de ſe reproduire étoit inhérente à certains membres, pour ainſi dire, de la vigne. Si cela eſt ainſi, il n'y a point de doute qu'ils n'aient encore beaucoup plus déſapprouvé les branches qui, quoique nées dans une partie fructifiante de la vigne, n'avoient point de fruit. En effet, s'ils croyoient ne devoir faire aucun cas de la fleche, c'eſt-à-dire, de l'extrémité ſupérieure du mailleton, quoiqu'elle fît elle-même partie d'une branche fructifiante, à combien plus forte raiſon devons-nous conclure par une ſuite de raiſonnement, qu'ils déſapprouvoient un fouet, fût-il pris ſur la meilleure partie de la vigne, lorſqu'il étoit ſtérile? à moins cependant qu'ils ne ſe fuſſent imaginé (ce qui ſeroit abſurde) qu'un fouet, qui n'auroit rien valu dans le temps qu'il tenoit à ſa mere, devenoit fertile, quand il en étoit ſéparé pour être tranſporté ailleurs, & qu'il ſe trouvoit privé de la nourriture de ſa mere.

Digitized by Google

Nous avons traité cet article peut-être en plus de paroles, que n'en exigeoit la néceſſité de défendre la cauſe de la vérité, mais cependant nous en avons encore moins dit qu'il n'en falloit, pour détruire l'opinion fauſſe & invétérée des Payſans ſur cette matiere.

CHAPITRE XI.

MAINTENANT, pour ſuivre l'ordre que j'ai annoncé, je paſſe aux autres articles de ce traité. Après l'attention que je viens de preſcrire dans le choix des mailletons, vient l'opération qui conſiſte à retourner la terre au *Paſtinum* (1), pourvu cependant que préalablement on ſe ſoit aſſuré de ſa qualité : car il eſt certain que la qualité de la terre contribue beaucoup elle-même à la bonté, ainſi qu'à l'abondance des fruits. Ainſi, avant d'examiner ce genre de culture, nous croyons qu'il eſt très-important de choiſir, ſi on eſt à même de le faire, une terre en friche, préférablement à celle qui auroit déja porté des moiſſons, ou nourri des arbres mariés à des vignes. Car quant aux vignobles qui ſont détruits par le laps de temps, tous les Auteurs conviennent que ſi on

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XV. du Liv. précédent.

recommençoit

recommençoit à les planter en vignes, ils ne réuſſiroient jamais, parce que l'intérieur de leur ſol ſe trouve comme empêtré dans des filets formés par la multitude de racines qui l'embarraſſent, outre qu'il eſt impregné de ce venin & de cette moiſiſſure qu'imprime la vieilleſſe, dont l'eſpece de poiſon émouſſe la terre & l'engourdit. C'eſt pour cela qu'il faut plutôt choiſir un terrein ſauvage; & quand même il ſeroit embarraſſé par des broſſailles ou par des arbres, il ſeroit toujours aiſé de l'en débarraſſer, parce que toute production qui vient de ſoi-même, ne jette pas de racines bien profondes, mais qu'elle les éparpille ſur la ſuperficie de la terre, de ſorte que, pour peu qu'on les coupe avec le fer ou qu'on les arrache à la main, il ſera aiſé de retourner avec le hoyau le peu qui en ſera reſté dans l'intérieur du ſol, & de l'amaſſer en tas pour ſervir à faire fermenter la terre. Si cependant l'on n'a point de terrein en friche, le meilleur dont on pourra ſe ſervir enſuite, ſera un terrein dégarni d'arbres: au défaut de ce dernier on deſtinera aux vignes un verger où les arbres ſoient rares, & un plan d'oliviers auxquels il n'y ait point eu de vignes mariées (2). Le plus mauvais, comme je l'ai dit,

(2) Quoique l'olivier ne ſoit pas compris entre les arbres que cite Columelle par la ſuite, auxquels on peut marier la vigne, on voit cependant par Pline 17, 23, que les anciens la marioient à cet arbre, pourvu qu'il ne donnât pas trop d'ombrage.

Digitized by Google

eſt celui qui étoit habitué précédemment à porter des vignes. Si néanmoins l'on eſt contraint par la néceſſité d'en employer un de cette nature, il faut auparavant en extirper tous les ſeps ſans en laiſſer un ſeul, puis le fumer en entier avec du fumier ſec, ou, ſi l'on n'en a point, avec toute autre eſpece de fumier, pourvu qu'il ſoit le plus nouveau que faire ſe pourra, & enſuite le retourner & amaſſer ſur la ſuperficie de ce terrein toutes les racines que l'on aura arrachées avec ſoin, pour les y brûler: enfin le recouvrir avec profuſion après l'avoir labouré au *Paſtinum* (1), ſoit de vieux fumier, parce qu'il n'engendre point d'herbes, ſoit de terre rapportée priſe dans des buiſſons. Mais lorſqu'on a des terres en friche dégarnies d'arbres, il faut examiner, avant de les labourer au *Paſtinum* (1), ſi elles ſont propres à produire des arbriſſeaux ou non : c'eſt ce qu'on reconnoîtra très-aiſément à la ſeule inſpection des plantes qui y ſeront venues d'elles-mêmes, puiſqu'il n'y a point de ſol, ſi dégarni de plantes qu'on le ſuppoſe depuis long-temps, qui ne produiſe quelques arbriſſeaux, tels que des poiriers ſauvages, des pruniers ou au moins des ronces : car, quoique ces plantes ſoient des eſpeces d'épines, elles ſont cependant ordinairement fortes, d'une belle venue & couvertes de fruits. C'eſt pourquoi, ſi l'on s'apperçoit que ces plantes ne ſoient point deſſéchées ni galeuſes, mais qu'elles ſoient au contraire liſſes, propres & hautes, on jugera que la

Digitized by Google

terre qui les porte ſera propre à nourrir des arbriſſeaux. Au ſurplus ces obſervations ſont générales & s'appliquent à toute eſpece d'arbriſſeau, au lieu que voici ce qu'il faut examiner, comme je l'ai dit ci-deſſus, pour juger ſi un terrein eſt bon ſpécialement pour les vignes ; c'eſt ſi la terre en eſt molle & médiocrement friable, telle que celle que nous avons dit que l'on appelloit *Pulla* (3), non pas que cette terre ſoit abſolument la ſeule qui ſoit propre aux vignobles, mais parce que c'eſt celle qui l'eſt le plus. Quel eſt en effet l'Agriculteur, fût-il des plus minces, qui ignore que le tuf (4) le plus dur & le charbon (5), pour peu qu'ils aient été broyés & entaſſés ſur la ſuperfi-

(3) *Noirâtre.* Voy. le Chap. X. du Liv. II. Ce mot de *pulla* employé par Caton, Chap. CLI. de ſon Economie rurale, & par d'autres Auteurs, peut à la vérité s'appliquer à une terre *noirâtre* : mais auſſi il pourroit très-bien ne s'entendre que d'une terre douce & molle, ſans aucun égard à ſa couleur. En effet, Pline 17, 5, oppoſe la terre qu'il appelle *vieille*, *anus*, eu égard à ſes vices, à la terre tendre qu'il appelle *pulla* : par conſéquent il y a lieu de croire que le nom de *pulla* ne lui vient pas tant de ſa couleur, que de ſa molleſſe & de ſa *tendreté*, *teneritudo*, pour me ſervir de l'expreſſion de Varron, Chap. XXXVI. de l'Economie rurale, Liv. I. qualités qui lui donnent l'apparence de la jeuneſſe, & qui la diſtinguent de celle que Pline appelle *anus*.

(4) C'eſt une eſpece de pierre molle & friable.

(5) Voy. dans le Chap. IX. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I. ce que c'eſt que ce charbon.

Digitized by Google

cie du ſol, s'amolliſſent & ſe réduiſent en pouſſiere par les mauvais temps & les gelées, ainſi que par les chaleurs de l'Eté, & qu'ils raffraîchiſſent très-bien les racines de la vigne pendant l'Eté, en même-temps qu'ils ne laiſſent point évaporer le ſuc de la terre; deux points très-eſſentiels pour nourrir les arbriſſeaux. Par la même raiſon on approuve auſſi le gravier bien menu & les champs pleins de gros ſable & de pierres mouvantes, pourvu cependant qu'il s'y trouve de la terre graſſe mêlée parmi, autrement on les rejette abſolument. Le caillou même (ſuivant mon opinion) n'eſt pas moins ami de la vigne, pourvu qu'il ſoit un peu recouvert de terre, parce qu'étant frais & conſervant bien l'humidité, il n'en laiſſe pas deſſécher les racines au lever de la Canicule. Hyginus (6) aſſure auſſi d'après Trémellius (7), & je n'en diſconviens point moi-même, que le pied des montagnes couvert de la terre qui s'eſt écroulée du haut, de même que les vallées exhauſſées par les terres que les fleuves & les inondations y ont apportées, ſont des terreins particuliérement bons pour les vignes. La terre remplie d'argille paſſe pour être bonne à la vigne : car pour l'argille pure dont ſe ſervent les Potiers, & que quelques perſonnes appellent *Argilla*, elle leur eſt très-contraire, ainſi que le ſable qui n'eſt mêlé d'aucune

(6) Voy. la Note 31 du Chap. I. Liv. I.
(7) Voy. la Note 50 de la Préf.

Digitized by Google

bonne terre, & en général, comme dit Julius Atticus, tout ce qui eſt capable de deſſécher les arbriſſeaux, c'eſt-à-dire, les terreins très-humides, ſalés, amers, ſecs & brûlés. Cependant les anciens ont approuvé le ſable noir ou rouge, qui ſont mêlés d'une terre humide; mais pour les terres où il ſe trouve du charbon (6), ils ont déclaré qu'elles maigriſſoient la vigne, à moins qu'on ne les aidât avec du fumier. La terre rouge, comme dit le même Atticus, eſt épaiſſe & peu propre à laiſſer un paſſage libre aux racines; mais une fois qu'elle leur a livré paſſage, elle nourrit très-bien la vigne: il eſt vrai qu'elle eſt plus difficile à cultiver qu'une autre, puiſqu'on ne peut la labourer ni quand elle eſt humide, parce qu'elle eſt alors trop gluante, ni quand elle eſt trop ſeche, parce qu'elle eſt alors exceſſivement dure.

CHAPITRE XII.

MAIS, pour ne pas nous jetter ici dans le détail de toutes les ſortes de terreins dont le nombre eſt infini, il ne ſera pas hors de propos de rapporter une eſpece de formule qu'a donnée Julius Græcinus (1), & d'après laquelle ſe trouvent

(1) Voy. la Note 33 du Chap. I. Liv. I.

Digitized by Google

fixées les limites entre lesquelles sont compriſes les terres qui sont bonnes pour les vignes. Car voici ce que dit cet Auteur : qu'il y a des terres chaudes ou froides, humides ou seches, dilatées ou épaiſſes, légeres ou pesantes, grasſes ou maigres; mais qu'un terrein trop chaud ne peut pas souffrir de vignes, parce qu'il les brûle, non plus qu'un terrein très-froid, parce qu'il ne laiſſe point aux racines qui sont gelées & comme engourdies par le trop grand froid, la faculté de s'étendre, ni un terrein humide, parce que, dès que les vignes viennent à pouſſer, la moindre chaleur leur fait tirer de terre plus d'humidité qu'il ne leur en faut, & que cette humidité les pourrit. Il dit encore que d'un autre côté la trop grande séchereſſe laiſſe manquer les plantes de leur nourriture naturelle, ou qu'elle les fait abſolument périr, ou enfin qu'elle les rend galleuſes & deſſéchées; que la terre trop épaiſſe ne boit pas la pluie & ne reçoit pas facilement les influences de l'air, qu'elle se fend très-aiſément & donne lieu par là à des crevaſſes, à travers leſquelles le Soleil pénetre juſqu'aux racines des plantes, qu'enfin elle comprime & étrangle; par la même raiſon, les plantes qui y sont comme en priſon & reſſerrées; que celle qui eſt dilatée outre meſure laiſſe paſſer les pluies comme à travers un entonnoir, outre que le Soleil & le vent la tariſſent & la deſſechent entiérement; que la terre épaiſſe ne cede preſque à aucune culture, & que la légere ne peut

Digitized by Google

être affermie preſque par aucune ; que celle qui eſt très-graſſe & très-abondante péche par ſon trop de fertilité, comme la maigre & la mince par ſon peu de ſuc. Il faut, ajoute-t-il, qu'il ſe trouve un grand tempéramment entre toutes ces eſpeces de terres, variées comme elles le ſont, & que ce tempéramment ſoit tel que celui qui n'eſt pas moins à deſirer pour nos corps, dont la bonne ſanté ne ſe ſoutient que par une meſure compaſſée, pour ainſi dire, de chaud & de froid, d'humide & de ſec, d'épais & de dilaté. Il convient cependant que ce tempéramment ne doit pas être au même point d'équilibre dans la terre deſtinée aux vignes, qu'elle doit l'être dans nos corps ; mais il veut que la balance panche plus d'un côté que de l'autre, comme, par exemple, que cette terre ſoit plus chaude que froide, plus ſeche qu'humide, plus dilatée qu'épaiſſe, & ainſi des autres qualités ſemblables, vers leſquelles celui qui forme des vignobles doit diriger ſon attention : toutes qualités qui, ſelon mon avis, ſeront plus profitables encore, ſi elles ſont aidées de la température du climat. Il s'eſt élevé à cette occaſion une diſpute parmi les anciens ſur le côté du ciel, vers lequel doivent être tournées les vignes : Saſerna (2) approuve en premier lieu le côté du Lever du Soleil, enſuite le Midi, puis le Cou-

(2) Voy. la Note 29 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron, LIV. I.

Digitized by Google

chant. Trémellius Scrofa (3) prétend que la position du Midi eſt la meilleure. Virgile (4) rejette poſitivement celle du Couchant en ces termes : *que vos vignobles ne ſoient point expoſés au Soleil couchant.* Démocrite (5) & Magon approuvent le Septentrion, parce qu'ils penſent que les vignes qui ſont tournées de ce côté du ciel, ſont les plus fertiles, quoique à la vérité leur vin ne ſoit pas le meilleur. Pour nous, il nous a ſemblé qu'il ſeroit mieux de preſcrire en général que les vignobles fuſſent expoſés au Midi dans les lieux froids, & à l'Orient dans les lieux chauds, pourvu cependant que ces lieux ne fuſſent pas infeſtés par les vents du Midi ou par ceux du Sud-Eſt, comme le ſont les côtes maritimes de la Bétique : car, dans le cas où le pays ſeroit ſujet à ces vents, il vaudroit mieux les tourner au point du Ciel d'où ſouffle le vent Aquilon ou le vent *Favonius* (6). Quant aux provinces brûlantes, telles que l'Egypte & la Numidie, on ne peut y expoſer les vignes qu'au Septentrion. Lorſque ces points auront été tous bien examinés, nous en viendrons enfin à labourer la terre au *Paſtinum* (7).

(3) Voy. la Note 50 de la Préf.

(4) Voy. la Note 25 *ibid.* Liv. II. des Géorg.

(5) Voy. la Note 23 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(6) Voy. la Note 6 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

(7) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

Digitized by Google

CHAPITRE XIII.

IL faut donner la méthode de cette culture, tant aux Agriculteurs qui ſe propoſent de cultiver la vigne à la mode d'Italie, qu'à ceux qui ſe propoſent de la cultiver à la mode des Provinces; car pour ce qui eſt des contrées éloignées, on n'y connoît pas cette façon de retourner le terrein en le labourant, mais on y plante communément les vignes dans des foſſes ou dans des tranchées. Voici comme on les plante dans des foſſes. Ceux qui ſont dans l'uſage de planter leurs vignes dans des foſſes, commencent par fouiller le terrein à deux pieds de profondeur, ſur une longueur d'environ trois pieds, & ſur la largeur déterminée par celle de l'inſtrument dont ils ſe ſervent; après quoi ils étendent de côté & d'autre des mailletons, de façon que les racines en ſoient vers le milieu de la foſſe, & que les extrémités, après avoir fait un coude, ſe relevent à ſes deux bouts, enſuite ils recouvrent le tout de terre, à l'exception de deux yeux qu'ils laiſſent hors de terre, & enfin ils applaniſſent le terrein. Ils recommencent la même opération, en laiſſant entre la ſeconde foſſe & la premiere un intervalle de la même longueur que la foſſe même, ſans le labourer (1),

(1) De cette façon les ſeps ſont à trois pieds de diſtance

Digitized by Google

& continuent toujours ſur la même ligne, juſqu'à ce qu'ils aient fini une rangée. Enſuite ils laiſſent, entre cette rangée & celle d'à côté, un intervalle tel que le requiert l'uſage où chacun eſt de cultiver les vignes, ſoit à la charrue, ſoit au hoyau, & recommencent une ſeconde rangée qu'ils achevent de la même façon. Si l'uſage eſt de bêcher ſimplement la terre, le moindre intervalle qu'il faut laiſſer entre chaque rangée, doit être de cinq pieds, & le plus grand de ſept; mais ſi l'on ſe ſert de bœufs & de charrues, le moindre ſera de ſept pieds, & il ſera ſuffiſamment grand à dix. Il y en a cependant qui diſpoſent le plan en quinconce de dix pieds d'intervalle en tout ſens, afin de pouvoir labourer la terre, comme on laboure les novales, tant en ligne droite qu'en travers. Cette derniere façon de diſpoſer un vignoble ne fait pas le profit du cultivateur, ſi ce n'eſt dans les pays où, le ſol étant très-fertile, la vigne prend beaucoup d'accroiſſement en tout ſens. Mais ceux qui redoutent les frais de la culture au *Paſtinum* (2), & qui veulent cependant s'en rapprocher en quelque partie, forment des tranchées de ſix pieds de largeur, en laiſſant entre cha-

---

les uns des autres, puiſqu'il ſe trouve trois pieds d'intervalle entre le bout d'une foſſe & celui de la ſuivante, comme entre les deux bouts de la même foſſe, & qu'ils ſont relevés aux deux bouts des foſſes.

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

Digitized by Google

cune des espaces de même largeur sans les labourer, & après les avoir fouillées à trois pieds de profondeur, ils en relevent la terre sur les bords à la même hauteur, & arrangent leurs seps ou leurs mailletons à dos de ces tranchées. Il y en a qui vont au ménage par rapport aux dimensions de ces tranchées, en ne leur donnant que deux pieds neuf pouces de profondeur & cinq pieds de largeur. Quand la premiere rangée est finie, ils laissent un espace trois fois plus grand que la largeur de la tranchée sans le cultiver, & fouillent ensuite la tranchée de la rangée suivante, & quand ils ont achevé cette opération dans tout le terrein qu'ils destinent à leur vignoble, ils relevent à dos des tranchées les marcottes ou les jeunes branches qu'ils ont coupées tout nouvellement, & plantent une multitude de mailletons entre le plant qui est rangé par ordre; & lorsque ces mailletons se sont fortifiés par la suite, ils les propagent dans des fosses qu'ils font en sens contraire des premieres, sur le terrein qu'ils avoient laissé sans le labourer, & arrangent ainsi leurs vignobles par intervalles égaux. Au reste ces façons de planter la vigne que nous venons de rapporter, sont dans le cas d'être tantôt adoptées, tantôt rejettées, selon la nature ou la bonté de chaque contrée. A présent je me propose de donner la méthode de labourer un terrein au *Pastinum* (2). D'abord, soit que le terrein que nous au-

rons deſtiné à des vignes ſoit garni d'arbres mariés à des vignes, ſoit que ce ſoit un terrein ſauvage, il faut en arracher toutes les broſſailles & tous les arbres qui s'y trouveront, & les mettre de côté, de peur que celui qui le labourera au *Paſtinum* (2), ne ſoit retardé dans ſon travail, ou qu'après que le terrein aura été labouré, il ne ſoit affaiſſé par le poids des arbres qui y ſeront étendus, & expoſé à être foulé aux pieds par ceux qui iront enlever les branches & les troncs d'arbres qu'on y aura laiſſés. Car il n'eſt pas peu important que la terre que l'on aura labourée au *Paſtinum* (2) ſoit très-gonflée, & qu'on n'y voie, ſi faire ſe peut, aucune trace de pieds ſur la ſuperficie, afin qu'étant remuée également dans toutes ſes parties, elle cede avec flexibilité aux racines du jeune plant, de quelque côté que ces racines veuillent y pénétrer, & qu'elle ne repouſſe point leur tendance à croître par ſa dureté, mais que leur ſervant, pour ainſi dire, de nourrice, elle les reçoive dans ſon tendre ſein, qu'elle ſe laiſſe imbiber des eaux du Ciel pour les diſtribuer au plant qu'elle aura à nourrir, & qu'elle concoure dans toutes ſes parties à élever ſa nouvelle progéniture. Il faut fouiller les plaines à la profondeur de deux pieds & demi, les terreins en pente à celle de trois pieds, & les collines plus eſcarpées juſqu'à celle de quatre, parce que, ſi l'on n'y faiſoit point un lit de terre labourée au *Paſtinum* (2)

Digitized by Google

beaucoup plus profond que celui que l'on fait dans une plaine (3), la terre venant à s'ébouler de haut en bas, il resteroit à peine la quantité suffisante de terre gonflée par le labour au *Pastinum* (2). D'un autre côté, il ne faut pas mettre la vigne à moins de deux pieds de profondeur, même dans le bas des vallées, car il vaut mieux n'en pas planter, que de la laisser comme suspendue sur la superficie de la terre, à moins cependant que la rencontre d'une source d'eau marécageuse, telle qu'il s'en trouve dans le canton de Ravenne (4), n'empêche de creuser au-delà d'un pied & demi de profondeur. Il ne faut pas

(3) Il est aisé de voir pourquoi les montagnes ont besoin d'un labour plus profond que les plaines, pour peu qu'on les considere comme des triangles rectangles : car puisque c'est sur l'hypotenuse de ces triangles que la plante doit se tenir non pas à angle droit avec l'hypotenuse, mais perpendiculairement à la base, le pied de la plante ne peut être assuré qu'autant qu'elle sera enfoncée plus profondément.

(4) Ce sont ces eaux marécageuses qui occasionnoient les brouillards fréquens, que Pline 14, 2, attribue à ce canton, & qui empêchoient la plupart des vignes d'y venir : ce que Martial exprime assez heureusement dans une de ses Epigrammes, en disant : qu'il aimeroit mieux avoir à Ravenne une citerne qu'une vigne, parce que l'eau s'en vendroit bien plus cher que le vin. Quoiqu'il en soit, on prétend que le vin n'y est pas mauvais aujourd'hui, soit qu'on ait desséché ces marais, soit que les habitans se soient singuliérement appliqués à la culture de leurs vignes.

Digitized by Google

commencer cette opération, comme font la plupart des cultivateurs de nos jours, par fouiller peu-à-peu une tranchée, pour ne parvenir ainſi que par deux ou trois degrés ſucceſſifs à la profondeur, que l'on veut donner à ſon labour au *Paſtinum* (2), mais il faut la fouiller ſans interruption juſqu'à la profondeur entiere qu'elle doit avoir, en ſe réglant ſur un cordeau, pour que les côtés en ſoient droits, & en arrangeant par derriere ſoi (5) la terre au fur & à meſure qu'on la fouillera, juſqu'à ce qu'on ſoit parvenu à la profondeur ordonnée : on promenera enſuite le cordeau, en le tenant bien droit, dans toute la profondeur de la fouille, & on fera enſorte que la largeur du fond ſoit la répétition de celle d'en haut, par laquelle on aura commencé. Il faut qu'il y ait un Inſpecteur adroit & vigilant, qui faſſe dreſſer les bords de la tranchée à angles droits (6), qui en faſſe bien remuer la terre en-dedans,

(5) On voit par-là que le *Paſtinum* étoit un inſtrument qu'on jettoit devant ſoi pour fouiller la terre. Car ceux qui fouillent avec une bêche, ſur laquelle ils appuient le pied, pouſſent devant eux la terre à meſure qu'ils la remuent, & ne la jettent point derriere eux, puiſqu'ils vont eux-mêmes à reculons.

(6) Afin qu'elle ſoit auſſi large par en bas que par en haut, autrement, ſi l'on ſuppoſe que les bords de deux foſſes voiſines l'une de l'autre ne ſont pas droits, mais qu'ils aillent en talus, il ſe trouvera entre-eux une partie de terre non remuée, qui aura la forme d'un priſme triangulaire,

Digitized by Google

& qui veille à ce que la terre qui tient à la tranchée, & qui n'eſt point encore labourée, ſoit confondue avec celle de la tranchée lorſqu'on viendra à la labourer par la ſuite, conformément à ce que j'ai preſcrit dans le Livre précédent (7), en donnant la maniere de labourer les guérets, lorſque j'ai averti de prendre garde qu'on n'y laiſsât en aucun endroit des boſſes de terre qui ne ſeroient pas remuées, & qu'on ne cachât des parties de terreins dures ſous des mottes de terre. Nos ancêtres avoient imaginé une eſpece de machine, dont ils ſe ſervoient pour ſe faire rendre compte de cet ouvrage; c'étoit une regle faite exprès, au milieu de laquelle étoit une petite verge, dont la longueur étoit modelée ſur la profondeur que devoit avoir le foſſé, & dont le point de contingence ſur la regle ſe trouvoit vis-à-vis le haut de ſes bords. Les Payſans donnent à cette eſpece de meſure le nom de *Ciconia*, mais elle eſt ſujette elle-même à erreur, parce qu'elle donne des réſultats différens, ſelon qu'elle eſt perpendiculaire ou inclinée (8). Nous avons donc ajouté quelques

---

difficile à appercevoir, parce que l'angle aigu de ce priſme ſe trouvera au haut du foſſé, & que la baſe en ſera au fond.

(7) Voy. le Chap. IV.

(8) En effet, ſi, lorſqu'elle eſt placée, elle penche d'un côté ou d'un autre, elle meſure une moindre profondeur que ſi elle étoit perpendiculairement.

Digitized by Google

parties à cette machine pour terminer les contestations & les disputes, que l'on peut avoir avec les ouvriers. Car nous avons croisé deux regles l'une sur l'autre dans la forme de la lettre Grecque X, de façon que les deux extrémités de ces regles sont écartées l'une de l'autre à la distance de la largeur, que le laboureur au *Pastinum* (1) doit donner à sa tranchée, après quoi nous avons attaché cette ancienne *Ciconia* au milieu de l'X, qui est le point de contingence de ces deux regles, de façon qu'elle se trouve fixée comme sur une base sur laquelle elle est dressée perpendiculairement, ensuite nous avons mis au-dessus de la petite verge, qui est au milieu de la regle transversale, un niveau d'artisan. Lorsqu'on enfonce dans la tranchée cet instrument ainsi disposé, il termine de part & d'autres toutes les contestations qui pourroient survenir entre le Propriétaire & l'Entrepreneur, sans porter préjudice ni à l'un ni à l'autre. Car les rayons de l'étoile, que nous avons dit ressembler à la lettre Grecque, mesurent & nivellent avec exactitude le fond du fossé, puisque l'on s'apperçoit par la position même de la machine, si elle est inclinée en-devant ou en arriere, attendu que le niveau qui est au-dessus de la petite verge, dont nous avons parlé, donne la preuve de l'une ou de l'autre position, & met l'Inspecteur de l'ouvrage à l'abri d'être trompé. L'ouvrage mesuré & nivellé de cette maniere va toujours en avant, comme un

guéret

Digitized by Google

guéret que l'on laboure, & à meſure que l'on fait marcher le cordeau, on lui fait comprendre autant d'eſpace de terrein que la fouille de la tranchée doit avoir de longueur & de largeur. Voilà la maniere la plus approuvée de préparer le terrein.

CHAPITRE XIV.

VIENT après cela la plantation de la vigne, qu'il eſt temps de faire ou au Printemps ou dans l'Automne : au Printemps préférablement, ſi le climat eſt pluvieux ou foid, ſi le terrein eſt gras ou que ce ſoit une campagne plate & humide ; dans l'Automne au contraire ſi le climat eſt ſec ou chaud, ſi c'eſt une campagne de petite qualité & aride, ou que ce ſoit une colline maigre ou eſcarpée. La plantation du Printemps ſe fait pendant quarante jours à peu près, depuis les Ides (1) de Février juſqu'à l'Equinoxe, & celle d'Automne depuis les Ides (1) d'Octobre juſqu'aux Calendes (1) de Décembre. Il y a deux façons de planter la vigne, toutes deux également uſitées par les cultivateurs ; ſçavoir, par mailletons ou par marcottes. Les mailletons ſont plus d'uſage dans les Provinces, parce qu'on ne s'y attache pas à avoir

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, LIV. I.

Digitized by Google

des pépinieres, & qu'on n'y eſt pas dans l'uſage de faire venir des marcottes; au lieu que la plupart des cultivateurs d'Italie ont déſapprouvé avec raiſon cette méthode de planter par mailletons, parce que la marcotte à bien des avantages ſur le mailleton : en effet elle eſt moins ſujette à périr que le mailleton, vû qu'elle a plus de force pour ſoutenir le chaud, le froid & les autres mauvais temps; de plus elle croît plus promptement, d'où il réſulte qu'elle eſt plutôt en état de donner des fruits, & d'ailleurs il n'y a aucun danger à courir en la tranſplantant ſouvent. On peut néanmoins planter très-bien des mailletons en guiſe de marcottes dans des terres poudreuſes & faciles, au lieu que des terres épaiſſes & dures exigent abſolument de la vigne toute faite.

CHAPITRE XV.

ON plante donc la vigne dans une terre labourée au *Paſtinum* (1), préalablement nettoyée, herſée & applanie, en laiſſant cinq pieds d'intervalle entre chaque rangée ſi le terrein eſt maigre, & ſix s'il eſt médiocre : mais il en faut laiſſer ſept dans une terre graſſe, afin que le bois de la vigne qui ſera infailliblement diffus & haut dans

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

Digitized by Google

une pareille terre, trouve un eſpace ſuffiſant où il puiſſe s'étendre. Il ſera aiſé de faire de la ſorte un plan de vignes en quinconce. Il faudra pour cet effet coudre ſur un cordeau des morceaux de pourpre ou de tout autre drap d'une couleur éclatante, d'eſpaces en eſpaces meſurés chacun par un nombre de pieds égal à la meſure de l'intervalle d'entre les rangées, & lorſque ce cordeau ſera ainſi marqué, on le tendra à travers le terrein labouré au *Paſtinum* (1), & l'on fichéra en terre des roſeaux vis-à-vis chacun des endroits où ſe rencontreront ces morceaux de pourpre, moyennant quoi on fera ſes rangées également eſpacées. Quand cela ſera fait, celui qui doit faire les foſſes ſe mettra à l'ouvrage, & ſautant alternativement un des eſpaces marqués ſur la rangée, il fouillera depuis un roſeau juſqu'à celui qui le ſuit, une foſſe qui n'ait pas moins de deux pieds & demi de profondeur dans les terreins plats, de deux pieds neuf pouces dans ceux qui vont en pente, & même de trois pieds dans ceux qui ſont eſcarpés (2) : ces foſſes étant fouillées à cette profondeur, on y dépoſera les marcottes, de façon qu'elles ſoient couchées à l'oppoſite l'une de l'autre depuis le milieu de la foſſe, & relevées à ſes deux côtés oppoſés près des roſeaux. La fonction de celui qui plantera conſiſtera d'abord à enlever de terre les mar-

(2) Voy. la raiſon de cette différence de profondeur dans la Note 3 du Chap. XIII.

Digitized by Google

cottes avec ſoin & ſans les gâter, à les tranſporter des pépinieres le moins de temps poſſible après les avoir enlevées de terre, & même, ſi faire ſe peut, à l'inſtant précis où il voudra les planter, enſuite à les rogner en entier comme de vieilles vignes, en les réduiſant à un ſeul bois très-fort & en uniſſant les nœuds & les cicatrices qui s'y trouveront, à en couper même les racines, s'il s'en trouve d'endommagées (accident auquel il faut bien prendre garde lorſqu'on les enleve de terre), enfin à les arranger, en les courbant de façon que les racines des deux marcottes, qui ſont dans la même foſſe, ne s'entrelaſſent pas mutuellement, ce qu'il ſera facile d'empêcher, en diſpoſant au fond des foſſes, tranſverſalement & par le milieu, quelques pierres dont chacune n'excede pas le poids de cinq livres. Ces pierres paroiſſent ſervir (ainſi que Magon l'a écrit) à écarter l'eau des racines pendant l'Hiver, & à les préſerver du chaud pendant l'Eté. Virgile (3), d'après cet Auteur, preſcrit de protéger & de fortifier le plant en ces termes : *Mettez au fond de la foſſe des pierres qui puiſſent boire l'eau, ou des coquillages inutiles;* & peu après il ajoute : *Il s'eſt trouvé des gens qui chargeoient les racines du poids d'une groſſe pierre ou de celui d'une grande brique, pour leur ſervir de rempart contre les pluies & contre l'ardeur de la Canicule, lorſque cette Conſtella-*

(3) Voy. la Note 25 de la Préf. Liv. II. des Géorg.

Digitized by Google

tion vient à faire gerſer les campagnes altérées. L'Auteur Carthaginois que nous venons de citer, prouve que le marc de raiſin mêlé avec du fumier donne de la vigueur au plant qui eſt dépoſé dans des foſſes, parce que le marc le provoque & l'excite à jetter de nouvelles racines, & que le fumier eſt bon tant pour entretenir la chaleur dans les foſſes pendant les Hivers froids & humides, que pour donner de la nourriture & de l'humidité aux plantes pendant l'Eté. Mais ſi le terrein dans lequel on plante la vigne, paroît de petite qualité, il croit qu'il faut aller chercher au loin de la terre graſſe pour la mettre dans les foſſes : au reſte c'eſt la cherté des vivres dans un pays, & le prix des journées qui nous apprendront ſi cette opération ſera avantageuſe ou non.

CHAPITRE XVI.

UNE terre labourée au *Paſtinum* (1) & médiocrement humide, ſera bonne pour recevoir le plant; il vaudra cependant mieux le mettre dans un terrein ſec, que dans un terrein bourbeux, & lorſque la partie du plant qui excede la foſſe en-dehors, ſe trouvera avoir un trop grand nombre de nœuds, on coupera ce qu'il y

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

Digitized by Google

en aura de trop par en haut, en ne laiſſant que deux boutons hors terre, & on comblera la foſſe de terre; enſuite, lorſqu'on aura applani tout le terrein labouré au *Paſtinum* (1), on plantera des mailletons entre les marcottes qui ſont dans les rangées : il ſuffira d'en mettre dans l'eſpace vacant entre les vignes & ſur la même ligne. En ſuivant cette méthode les mailletons croîtront mieux eux-mêmes, & il reſtera ſuffiſamment de terrein libre, pour pouvoir cultiver le plant qui eſt dans les rangées : c'eſt encore pour ſervir de reſſource qu'on placera ces mailletons ſur la même ligne que les marcottes, parce qu'on pourra en prendre dans le nombre pour remplacer les marcottes qui viendront à périr. Il faudra mettre cinq mailletons dans l'eſpace d'un pied : mais on laiſſera un pied de vuide ſur l'intervalle qui eſt entre les marcottes, de façon que les mailletons les plus voiſins des marcottes en ſoient à une diſtance égale de part & d'autre (2). Julius

(2) Pour comprendre cet arrangement, nous allons en appliquer le calcul à la méthode de Columelle lui-même. Il a dit Ch. III. qu'il plantoit entre les marcottes 20000 mailletons dans un *Jugerum* de terre, qui eſt de 150 pieds de long ſur 120 de large. Suppoſons à préſent que l'eſpace entre les rangées ou entre les marcottes (ce qui eſt la même choſe, puiſqu'il s'agit d'un quinconce), ſoit de ſix pieds, comme il l'a dit dans le Chap. XV, on aura d'un côté quarante intervalles de 6 pieds, & de l'autre 20, qui multipliés l'un par l'autre donneront 800 intervalles en tout. Si à préſent on laiſ-

Digitized by Google

Atticus croit que ſeize mil mailletons ſont ſuffiſans pour une plantation de cette nature, cependant nous en plantons quatre mil de plus que lui, parce qu'il en périt toujours une grande partie par la négligence des cultivateurs, & que plus on met de plant dans un terrein, plus les autres herbes inutiles deviennent clair-ſemées.

CHAPITRE XVII.

IL y a eu une diſpute aſſez conſidérable entre les Auteurs ſur la façon de planter le mailleton. Quelques uns ont crû que le fouet étoit bon à être planté en entier & tel qu'on l'avoit détaché de ſa mere, de façon qu'ils le partageoient en pluſieurs morceaux de cinq boutons ou même de ſix, & qu'un fouet donnoit à lui ſeul une multitude de boutures qu'ils mettoient toutes en terre. Mais je n'ap-

ſe ſur chaque intervalle un pied de vuide, de façon que les mailletons les plus voiſins des marcottes en ſoient également éloignés, c'eſt-à-dire, d'un demi pied chacun, il reſtera pour chaque intervalle 5 pieds, dont chacun recevra 5 mailletons, & par conſéquent il y aura dans chaque intervalle 25 mailletons. Or 25 multipliés par les 800 intervalles, donneront préciſément les 20000 mailletons, nombre ſuppoſé par Columelle, Ch. III.

Digitized by Google

prouve pas cette méthode, & je ſuis plutôt de l'avis des Auteurs qui on nié que l'extrémité ſupérieure du bois fût propre à porter du fruit, & qui n'en ont admis que le côté par lequel il tenoit au vieux ſarment, en rejettant d'ailleurs toutes les fleches. Les Payſans donnent le nom de fleche à l'extrémité ſupérieure du mailleton, ſoit parce que cette partie eſt la plus éloignée de la mere, & qu'elle ſemble élancée loin d'elle, ſoit parce qu'étant affilée par le haut, elle a quelque reſſemblance avec l'eſpece de dard qui porte ce nom. Les Agriculteurs les plus aviſés ont donc déclaré qu'il ne falloit point planter cette fleche, ſans nous donner à la vérité la raiſon de leur ſentiment, ſans doute parce qu'étant très-verſés dans l'Agriculture, cette raiſon leur paroiſſoit évidente, & qu'elle ſautoit aux yeux de tout le monde. En effet comme tout pampre, pour peu qu'il ſoit fécond, produit beaucoup de fruit juſqu'au cinquieme ou juſqu'au ſixieme bouton, & que paſſé cette diſtance, tel long qu'il ſoit, il n'en produit plus ou ne produit tout au plus que de très-petit raiſin; les anciens ont eû raiſon d'imputer la ſtérilité à l'extrémité ſupérieure du mailleton. Ils laiſſoient auſſi au nouveau ſarment une partie du vieux lorſqu'ils plantoient le mailleton : mais l'expérience a condamné cette méthode, parce que tout ce qui reſtoit de l'ancien bois pourriſſoit bientôt par l'humidité, dès qu'il

Digitized by Google

étoit en terre, & que ſa corruption entraînoit la perte des racines tendres qui l'avoiſinoient, au moment qu'elles commençoient à ſortir, après quoi la partie ſupérieure du mailleton ſe deſſéchoit auſſi. Mais, dans la ſuite, Julius Atticus & Cornélius Celſus (1), les plus célebres Auteurs de notre ſiecle, ſe conformant en cela aux Saſernas (2) pere & fils, couperent tout ce qui étoit reſté de l'ancienne branche à travers le nœud même dont étoit ſorti le nouveau bois, & ne mirent ainſi en terre que le mailleton uniquement, avec ſa partie qui déborde par en bas.,

CHAPITRE XVIII.

MAIS Julius Atticus n'enfonçoit en terre ces mailletons qu'après en avoir plié & recourbé la tête, afin qu'ils n'échapaſſent pas au *Paſtinum*. C'eſt le nom que les Agriculteurs donnent à l'inſtrument de fer à deux cornes, avec lequel ils enfoncent en terre le plant, & c'eſt de ce mot qu'eſt venu celui de *repaſtinatæ* appliqué aux anciennes vignes qu'on avoit arrachées pour les replanter : car

(1) Voy. la Note 32 du Chap. I. Liv. I.

(2) Voy. la Note 29 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron, Liv. II.

Digitized by Google

c'étoit le terme propre dont on ſe ſervoit pour déſigner un vignoble ancien, qu'on avoit remis de nouveau en vignoble, au lieu qu'aujourd'hui, par un uſage qui prouve l'ignorance où l'on eſt de l'Antiquité, on appelle *repaſtinatum* tout terrein que l'on prépare par le labour à recevoir des vignes. Mais revenons à notre but. La façon de planter de Julius Atticus eſt vicieuſe à mon avis, en ce qu'elle admet un mailleton dont la tête eſt tortillée, & il y a pluſieurs raiſons qui doivent déterminer à l'éviter. Premiérement toute plante qui a été tourmentée & briſée, avant d'être dépoſée en terre, ne vient pas ſi bien que ſi elle y eût été dépoſée entiere, & ſans avoir ſouffert aucune altération; en ſecond lieu, une plante que l'on a recourbée & relevée vers le haut de la terre en l'y dépoſant, s'oppoſe, comme pourroit faire un croc, aux efforts du foſſoyeur, lorſque le temps eſt venu de l'enlever, & il ſemble que ce ſoit un crochet fiché en terre, qui ſe caſſe plutôt que de ſe laiſſer arracher : en effet le bois eſt facile à ſe rompre du côté par lequel on l'a tordu & recourbé en le mettant en terre, attendu que c'eſt le côté par lequel il a ſouffert, c'eſt auſſi ce qui fait qu'il perd la plus grande partie de ſes racines qui ſe briſent. Mais quand je paſſerois ſous ſilence ces inconvéniens, en voici au moins un que je ne puis diſſimuler, & qui s'oppoſe le plus à cette méthode : en parlant tout-à-l'heu-

Digitized by Google

re (1) de l'extrémité ſupérieure du ſarment, que je diſois qu'on appelloit la fleche, j'avois tiré cette conſéquence-ci, ſçavoir, que le fruit ne paroiſſoit gueres qu'entre les cinq ou ſix boutons les plus voiſins du vieux ſarment. Or, en reployant le mailleton, on en perd préciſément cette partie, qui eſt cependant la partie féconde, parce que le côté qui eſt reployé emporte à lui ſeul trois ou quatre boutons, & que les deux ou trois autres yeux qui peuvent encore rapporter du fruit, ſont entiérement enfoncés ſous terre, où reſtant enſevelis ils ne donnent point de bois, mais ſeulement des racines : par où il arrive qu'en plantant des mailletons, nous tombons dans un inconvénient que nous chercherions à éviter, quand il ne s'agiroit que de planter de ſimples ſaules (2), puiſque nous nous trouvons dès-lors forcés de les faire plus longs, ſi nous voulons les ployer en les plantant : or il eſt certain qu'en les faiſant plus longs, on y laiſſe les boutons les plus voiſins de l'extrémité ſupérieure, tout ſtériles qu'ils ſont, moyennant quoi il n'en provient que de ces pampres ſtériles ou au moins peu fertiles, que les Payſans appellent

(1) Dans le Chap. précédent.

(2) Exemple pris au hazard de plantes bien moins importantes que la vigne.

Digitized by Google

racemarii (3). Que vous dirai-je encore? qu'il eſt très-intéreſſant que le mailleton que l'on met en terre, prenne racine à l'endroit même par lequel il tenoit à ſa mere, & qu'il ſe cicatriſe promptement? En effet, s'il ne ſe cicatriſe pas promptement, il attire trop d'eau à travers la moëlle qui ſe trouve à jour, comme à travers un tuyau, enſuite de quoi cette eau creuſe le tronc, & forme par ces creux des retraites aux fourmis & aux autres animaux, qui font pourrir le pied des vignes : or c'eſt préciſément ce qui arrive au plant qu'on a ployé en le mettant en terre; car, comme on l'a entiérement briſé dans ſa partie inférieure, lorſqu'on l'a arraché de la mere, il a la moëlle à jour au moment qu'on le met en terre, & les eaux venant à s'y inſinuer, ainſi que les animaux dont je viens de parler, il vieillit promptement. Ainſi la meilleure façon de planter un mailleton eſt de le planter droit: auſſi-bien dès que ſa tête eſt inſérée entre les cornes du *Paſtinum*, il eſt aiſé de la retenir dans la gorge étroite de cet inſtrument & de l'enfoncer en terre, & ce ſarment ainſi planté prend bien plutôt racine, attendu que cette manœuvre ne l'empêche pas d'en jetter par ſa tête, qui eſt le côté par lequel il a été coupé, & que, lorſ-

(3) C'eſt-à-dire, qui ne donnent que des grapillons.

Digitized by Google

que ces racines ſont crues, elles aident à cicatriſer la plaie; d'ailleurs cette plaie même, qui ſe trouve tournée vers le bas de la terre, ne reçoit pas tant d'eau, que ſi elle étoit recourbée & relevée en haut, & qu'elle laiſsât filtrer à travers la moëlle du mailleton, comme à travers un entonnoir, toute l'eau de pluie qui viendroit à tomber ſur elle.

CHAPITRE XIX.

LA longueur qu'il faut donner à un mailleton n'eſt point fixe, parce qu'il doit être plus court quand il a beaucoup de boutons, & plus long quand il en a moins. Cependant il ne doit pas avoir plus d'un pied de longueur, ni moins de neuf pouces; plus petit, il ne ſeroit qu'à fleur de terre, & par conſéquent ſouffriroit de la ſoif pendant l'Eté, plus long, il ſeroit trop profondément en terre, & dès-lors on auroit trop de difficulté à l'enlever par la ſuite, lorſqu'il auroit pris ſa croiſſance; encore cette méthode eſt-elle pour les plats pays, car l'on peut en planter d'un pied & une palme de longueur dans les terreins montueux, où la terre eſt ſujette à s'ébouler. Nous en plantons au contraire dans les vallées & dans les plaines humides, qui n'ont que trois bourgeons, c'eſt-à-dire, un peu moins de neuf pouces, mais cependant plus d'un demi pied. On les appelle

Digitized by Google

trigemmes (1), non pas qu'ils n'aient ſtrictement que trois bourgeons, puiſqu'ils en fourmillent ordinairement aux environs de l'inciſion qu'on leur a faite pour les ſéparer de leur mere, mais parce qu'il ne leur reſte que trois jointures & autant de bourgeons, en ne comptant point ceux qui foiſonnent ſur leur tête. J'ajouterai à tous ces préceptes qu'il faut que tout homme qui plante des mailletons ou des marcottes, évite le trop grand vent, comme le Soleil, s'il ne veut pas que ces plantes ſe deſſechent. On pourra les préſerver avec quelque ſuccès de ce double danger, en mettant au-devant un morceau d'étoffe ou toute autre genre de couverture aſſez épaiſſe pour les en garantir, mais il vaut encore mieux choiſir, pour faire ces plantations, un jour qui ſoit ſans aucun hâle de vent, ou du moins où le vent ſoit léger : car, pour le Soleil, il eſt aiſé de les en garantir en leur procurant de l'ombre. Voici encore quelques objets dont nous n'avons pas encore parlé, & ſur leſquels il eſt à propos de dire un mot avant de terminer ce traité : ces objets conſiſtent à ſçavoir s'il y a de l'utilité à avoir de pluſieurs eſpeces de vignes, & s'il faut, dans le cas où l'on en aura pluſieurs, les ſéparer & les diſtinguer l'une de l'autre, ou les confondre & les mêler enſemble. Nous allons commencer par réſoudre la premiere de ces queſtions.

(1) De *tres*, *trois* & *gemma*, *boutons*.

Digitized by Google

CHAPITRE XX.

POUR répondre à cette queſtion, un Agriculteur aviſé doit planter la vigne qu'il croira la meilleure, ſans la mêlanger d'aucune autre eſpece, & en augmenter toujours la quantité le plus qu'il pourra, mais un Agriculteur prévoyant doit en planter de différentes eſpeces, parce qu'il n'y a jamais d'année aſſez douce ni aſſez tempérée, pour qu'il ne ſe trouve aucune eſpece de vignes qui ſoit dans le cas de ſouffrir : car ſi l'année eſt ſeche, la vigne qui a beſoin d'humidité ſouffre; ſi elle eſt pluvieuſe, c'eſt celle à qui il faut de la ſéchereſſe qui ſouffre; ſi elle eſt froide & ſujette aux brouillards, c'eſt celle qui ne peut ſupporter les vents brûlans; & ſi elle eſt chaude, c'eſt celle à qui la chaleur ne vaut rien. Mais ſans entrer ici dans le détail des dommages, que peuvent cauſer aux vignes tous les temps différens qui ſont à l'infini, on peut dire en général qu'il y a toujours quelque choſe qui leur nuit : d'où il arrive que, ſi nous n'en avons planté que d'une ſeule eſpece, & que le temps qui eſt funeſte à cette eſpece ſe faſſe ſentir, nous ſerons abſolument privés de vendange, puiſque, faute d'avoir différentes eſpeces de ſeps, nous n'en aurons

Digitized by Google

point qui nous ſervent de reſſource, au lieu que, ſi nous avons formé des vignobles de différentes eſpeces de vignes, il s'en trouvera infailliblement quelques-unes dans le nombre, qui, n'ayant point ſouffert, porteront du fruit. Cependant ce motif ne doit point nous porter à multiplier à l'infini les différentes eſpeces de vignes, & il ſuffira que nous en ayons le plus que nous pourrons de celles que nous aurons jugées les meilleures, enſuite de celles qui en approcheront le plus, & enfin d'une troiſieme ou même d'une quatrieme eſpece : de façon que nous nous en tenions à une bande, pour m'exprimer ainſi, de quatre vignes de choix, parce qu'il ſuffit de tenter la fortune par la voie de quatre ſortes de vendanges, ou de cinq tout au plus. Quant à la ſeconde queſtion que j'ai propoſée, je ne doute point qu'il ne faille diſtribuer les vignes par claſſes, & en arranger chaque eſpece dans des quarrés particuliers, ſéparés les uns des autres ainſi que les différentes claſſes, par des ſentiers & des chemins plus ou moins larges. Si je ſuis convaincu de la néceſſité de cette méthode, ce n'eſt pas que j'aie pû gagner ſur mes gens de s'y conformer, ni qu'avant moi elle ait jamais été ſuivie par aucun de ceux qui l'ont le plus approuvée. Car il faut convenir que c'eſt la plus difficile de toutes les opérations ruſtiques, parce qu'elle demande une très-grande attention dans le choix du plant,

Digitized by Google

plant, & quelque connoiſſance dans le diſcernement des eſpeces, deux choſes qui ſuppoſent ordinairement un très-grand bonheur & une prudence conſommée. Néanmoins, quoiqu'il arrive quelquefois (comme dit le divin Platon (1)) que nous nous laiſſions ſéduire par la beauté d'une choſe qui nous a frappés, & que nous nous décidions à courir après elle, ſans que l'infirmité de la nature humaine nous permette de l'atteindre, nous pourrons parvenir à ce que nous propoſons ici, ſans de grandes difficultés, pour peu que nous vivions aſſez long-temps, & que nous réuniſſions la ſcience & les facultés avec la bonne volonté. Il faut, à la vérité, perſévérer dans le même projet pendant une portion aſſez conſidérable de notre vie, ſi nous voulons parvenir à diſcerner au bout de quelques années un grand nombre de vignes, d'autant que tous les temps ne ſont point favorables pour s'occuper de ce diſcernement. Car il y a des vignes que l'on ne peut diſtinguer ni à leur couleur, ni à leur tronc, ni à leurs fouets, parce qu'il ne s'y trouve aucune différence, au lieu qu'on les diſtingue très-bien à leur fruit quand il eſt mûr, & à leurs feuilles. Je n'oſerois cependant pas aſſurer que tout autre que le Chef de famille lui-même puiſſe apporter toute l'attention néceſſaire pour

(1) Voy. la Note 32 de la Préf.

Digitized by Google

cela : en effet, il n'y a qu'un homme négligent qui puiſſe s'en rapporter à ſon Métayer, ou même à ſon vigneron, d'autant qu'il y a encore aujourd'hui très-peu d'Agriculteurs qui ſçachent faire le diſcernement des ſeps de raiſin noir, quoique ce diſcernement dépende ſans contredit de la plus ſimple des opérations, puiſque l'homme le moins attentif peut aiſément diſtinguer la couleur des grappes.

CHAPITRE XXI.

J'Ai cependant un moyen à donner pour parvenir en très-peu de temps à ce que je viens de propoſer, au cas que l'on ait déja d'anciens vignobles : il conſiſte à planter dans des quarrés ſéparés des mailletons de toutes les différentes eſpeces de vignes, dont ils auront été tirés; moyennant quoi je ne doute point qu'on ne retire en peu d'années pluſieurs milliers de mailletons de ces pépinieres, & que l'on ne ſoit à même par-là de faire des plants de vignes différentes & diſtribuées par cantons. Il y a pluſieurs motifs d'utilité qui peuvent nous déterminer à prendre ce parti : le premier, pour commencer par les plus légers, conſiſte en ce que dans toutes les opérations de la vie, je ne dis pas ſeulement par rapport à l'Agriculture,

Digitized by Google

mais encore par rapport à tout autre Art, les choſes qui ſont diſtinguées par leurs eſpeces particulieres charment bien plus un connoiſſeur, que celles qui ſont comme jettées au hazard ça & là, & confondues, pour ainſi dire, en tas : le ſecond conſiſte en ce qu'un homme, venant à jetter les yeux ſur une terre plantée comme il faut, ne pourra s'empêcher, ſi peu verſé qu'il ſoit dans la vie ruſtique, d'admirer avec un plaiſir extrême la bonté de la nature, lorſqu'il verra d'un côté des vignes *Biturica* (1) chargées de fruits, de l'autre des *Helvola* (2) qui ne leur céderont en rien, ici des *Arcella*, là des *Spionia* (3) ou des *Baſilica* (4) qui feront leur pendant; & que la terre qui portera toutes les années ces fertiles productions, ſemblable à une mere perpétuellement groſſe, préſentera aux mortels ſon ſein rempli de moût pour les nourrir. Au milieu de ce ſpectacle, il verra briller l'Automne chargée de tous côtés de fruits de toutes les couleurs, & ſecondée par Bacchus (5) portant ſes pampres courbés ſous le raiſin blanc, jaune, rouge & brillant par ſon éclat pour-

(1) Voy. la Note 9 du Chap. II.

(2) Celles dont la couleur eſt entre rouge & blanc.

(3) Voy. la Note 16 du Chap. II.

(4) Voy. la Note 10. *Ibid.*

(5) Voy. la Note 11 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

pré. Mais tel plaiſir que ces objets ſoient capables de cauſer, l'utilité l'emportera encore ſur l'agrément. En effet, le Chef de famille trouvera d'autant plus de plaiſir à venir à ſa terre, pour aſſiſter au ſpectacle que lui préſentera ſon propre bien, que ce ſpectacle ſera plus riche, & ce que le Poëte (6) dit de Bacchus (5), que *tout devient beau par-tout où il porte ſes regards*, pourra s'appliquer à lui-même, puiſque les fruits foiſonnent toujours en plus grande quantité quand le maître eſt préſent, & dans tous les lieux où ſes regards ſe portent ſouvent. Mais je ne m'en tiens pas à cet avantage, qui peut avoir également lieu à l'occaſion des vignes même qui ne ſont pas ſéparées par eſpeces; & je paſſe à d'autres avantages plus eſſentiels, qui réſulteront de leur diſtribution par claſſes. Toutes les différentes eſpeces de vignes ne défleuriſſent pas également, & ne parviennent pas dans le même temps à leur maturité. C'eſt pourquoi, il devient abſolument néceſſaire que ceux dont les vignobles ne ſont pas diſtribués par différentes eſpeces, eſſuient de deux inconvéniens l'un, ou qu'ils recueillent le fruit tardif avec le fruit hâtif, ce qui fera tourner leur vin à l'aigre, ou que s'ils attendent que le raiſin tardif ſoit mûr, ils perdent la vendange du raiſin hâtif, qui étant

(6) Virgile, Liv. II. des Géorgiques.

Digitized by Google

exposé aux ravages occasionnés par les oiseaux, par les pluies & par les vents, finira communément par être dévasté. S'ils veulent au contraire recueillir le fruit de chaque espece de vignes à part, & chacun dans leur temps, il faut d'abord qu'ils s'exposent aux hazard d'être trompés par les vendangeurs, parce qu'ils ne pourront pas leur donner à chacun un Chef pour les observer & pour leur ordonner de ne pas cueillir le raisin vert avec le mûr. Il arrivera en outre que le raisin quoiqu'à son point de maturité, se trouvant mêlangé de différentes especes, ne pourra jamais se conserver long-temps, parce que le goût du meilleur sera corrompu par celui du plus mauvais, & que le goût de plusieurs se trouvera réuni en un seul. Dès lors, l'Agriculteur sera contraint par la nécessité de presser la vente de son vin, au lieu qu'il gagneroit beaucoup plus s'il pouvoit la différer jusqu'à l'année expirée, ou du moins jusqu'à l'Eté. Cette séparation des vignes par classes a encore d'autres commodités considérables, qui consistent en ce que le vigneron fera plus aisément la taille de chacune, quand il sçaura de quelle espece de vignes sera couvert le quarré qu'il aura à tailler, au lieu que cette opération est d'une exécution très-difficile dans les vignobles de différens plans, parce que la taille se fait le plus souvent dans un temps où les vignes n'ont pas même de feuilles sensibles, auxquel-

Digitized by Google

les on puiſſe les reconnoître. Il importe encore beaucoup que le vigneron laiſſe plus ou moins de bois aux vignes, ſuivant la nature de chaque eſpece différente, & qu'il les excite en leur laiſſant de longs fouets, ou qu'il les réprime en les taillant de court. Bien plus, le côté du Ciel vers lequel ſera tournée chaque eſpece de vignes, n'eſt pas un point moins important : car toutes les vignes ne ſe plaiſent point dans une poſition chaude, non plus que dans une poſition froide, & chaque ſep a, au contraire, ſa vertu particuliere, qui fait que les uns ſe fortifient au Midi, parce que le froid les fatigue, que les autres cherchent le côté du Septentrion, parce qu'ils ſouffrent du chaud, & que quelques-uns ſe plaiſent dans la température modérée ſoit de l'Orient, ſoit du Couchant. Or, quiconque met à part les différentes eſpeces de vignes dans des quarrés différens, obſerve toutes ces variétés d'après la ſituation & l'aſſiette des lieux. Il en retire encore un autre avantage qui n'eſt pas peu conſidérable, & qui conſiſte en ce qu'il a moins de peine à vendanger, & qu'il lui en coûte moins de frais. En effet on cueille à temps, dans ce cas-là, le raiſin qui mûrit le premier, & on differe, ſans aucun inconvénient, de cueillir celui qui n'eſt pas encore mûr; de ſorte que le raiſin qui eſt mûr depuis long-temps ne ſe joint pas avec celui qui n'eſt qu'à ſon point, pour faire précipiter la vendange, & pour forcer de

Digitized by Google

louer un grand nombre de journaliers à tel prix que ce ſoit. Voici encore un avantage conſidérable qui en réſulte, c'eſt que l'on peut ſerrer & mettre à part le vin de chaque goût différent, ſans le mêlanger & dans toute ſa pureté, ſoit qu'il ſoit fait avec du raiſin *Biturícus* (1), ſoit qu'il ſoit fait avec du *Baſilicus* (4) ou du *Spionicus* (3), & que ces différens vins étant ainſi ſerrés, comme il ne s'y trouve point de qualités diſparates qui les empêchent de ſe conſerver, ils acquierent du renom en vieilliſſant, leur goût ceſſant d'avoir rien d'ignoble après quinze ans ou un peu plus, puiſque c'eſt le temps après lequel preſque tous les vins ſont au point de ne plus acquérir que de la bonté, à meſure qu'ils vieilliſſent. Il eſt donc très-utile, comme nous nous ſommes propoſés de le prouver, de ſéparer les unes des autres les différentes eſpeces de vignes. Si on ne peut pas cependant y parvenir, il y a un ſecond procédé à ſuivre, qui conſiſte à ne planter enſemble de différentes eſpeces de vignes, que celles qui produiront du raiſin d'un même goût, & qui mûrira dans le même-temps. On peut auſſi, ſi l'on a du goût pour les fruits, planter des têtes de figuiers, de pommiers & de poiriers à l'extrémité des rangées, pourvu qu'on n'en mette que ſur les liſieres du vignoble qui ſont expoſées au Septentrion, de peur que quand ces arbres ſeront venus, ils n'ombragent trop les

Digitized by Google

vignes : on les greffera, lorſqu'ils auront deux ans, ou bien on les tranſportera quand ils ſeront déja forts, pourvu qu'ils ſoient de bonne qualité. Voilà pour ce qui concerne la plantation des vignes. Reſte la partie la plus importante, je veux dire celle qui concerne leur culture : partie que nous traiterons au long dans le Volume ſuivant.

Fin du troiſieme Livre.

Digitized by Google

L'ÉCONOMIE RURALE

DE L. JUNIUS MODERATUS COLUMELLE.

LIVRE QUATRIEME.

CHAPITRE PREMIER.

VOUS dites, P. Silvinus, que, lorſque vous eûtes fait à pluſieurs Amateurs d'Agriculture la lecture du Livre que j'ai compoſé ſur la plantation des vignes, il s'en trouva quelques-uns qui, en approuvant tous les autres préceptes que j'ai donnés, en releverent un ou deux; premiérement,

Digitized by Google

celui par lequel j'ai voulu que l'on donnât trop de profondeur aux fosses destinées à recevoir des plans de vignes, puisque j'ajoute neuf pouces à la profondeur de deux pieds (1) fixée par Celsus (2) & par Atticus; secondement, celui par lequel je veux que chaque marcotte n'ait qu'un seul appui, ce qui leur paroît peu prudent, parce que ces deux Auteurs ont diminué les frais, en permettant d'écarter une marcotte en deux branches, pour lui faire couvrir deux appuis sur la même ligne d'une rangée. Au reste ces deux objections sont plutôt fondées sur une équivoque, que sur un calcul certain. En effet, pour commencer par répondre à la premiere, pourquoi, dans la supposition que nous devions nous contenter d'une fosse de deux pieds, pensons-nous néanmoins qu'il faille labourer la terre au *Pastinum* (3) plus profondément, que nous ne devons planter la vigne (4)? Quelqu'un dira que c'est afin qu'il se trouve sous le pied de la vigne de la terre tendre, & dont la dureté n'écarte pas &

(1) Voy. le Chap. XV. du Liv. précédent.

(2) Voy. la Note 32 du Chap. I. Liv. I.

(3) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

(4) Effectivement il a dit dans le Chap. XIII. du Liv. précédent, qu'il falloit fouiller les plaines à la profondeur de deux pieds & demi, les terreins en pente à celle de trois pieds, & les collines plus escarpées jusqu'à celle de quatre. Pourquoi cette profondeur de labour, dit-il ici, puisqu'il ne faut que deux pieds de terre pour la vigne?

Digitized by Google

ne repouſſe pas les racines qui chercheront à s'y introduire : mais lorſqu'on aura fouillé le terrein à la bêche, à l'effet d'y faire des foſſes à la profondeur de deux pieds & demi, & que l'on aura enfoncé les plantes dans cette terre ainſi remuée ; je demande s'il ne ſe trouvera pas encore de la terre tendre ſous leurs racines, puiſque la terre de ces foſſes ſera réellement gonflée à plus de deux pieds & demi de hauteur, attendu que la terre d'un terrein plat eſt infailliblement plus gonflée lorſqu'elle eſt fouillée, que lorſqu'elle ne l'eſt pas. D'ailleurs la plantation de telle plante que ce ſoit n'exige sûrement pas, généralement parlant, qu'il ſe trouve ſous elle un lit de terre ameublie bien profond, & il ſuffit, ſi ce ſont des vignes, d'en étendre ſous leurs racines un demi-pied, afin qu'elles y trouvent, pour ainſi dire, l'hoſpitalité, & qu'elles y prennent leur accroiſſement, comme des enfans dans le ſein de leur mere. Confirmons ceci par l'exemple des vignes mariées à des arbres : n'eſt-il pas vrai que, lorſque nous couchons les marcottes dans les foſſes creuſées pour ces ſortes de vignes, nous ne mettons que très-peu de terre pulvériſée ſous elles ? La meilleure méthode eſt donc de labourer la terre au *Paſtinum* (3) bien profondément, parce que les vignes deſtinées aux jouges s'élevent davantage, à proportion de ce qu'elles ſont plantées dans des foſſes plus profondes. En effet, les foſſes de deux pieds de profondeur ſont

à peine dans le cas d'être adoptées, même par les cultivateurs de Province, quoique ceux-ci arrêtent communément leurs vignes très-bas & près de terre : car, pour les vignes qui sont destinées au joug, elles doivent être assurées sur des fondemens plus profonds, parce qu'elles ont besoin de plus de secours & de plus de terre, dès-là même qu'elles doivent monter plus haut ; & c'est pour cela que, lorsqu'il s'agit de marier la vigne à des arbres, personne ne s'avise de lui faire des fosses qui aient moins de deux pieds de profondeur. Au reste les Agriculteurs tirent peu de profit des principaux avantages résultans d'une plantation peu profonde : en effet, ces avantages consistent en ce que le plant se fortifie en moins de temps, parce qu'il n'est pas fatigué par une trop grande charge de terre qu'il ait à porter, & en ce qu'il est plus fertile, par la raison qu'il est plus à la superficie de la terre. Or ces deux raisons, sur lesquelles s'appuie Julius Atticus, sont réfutées par l'exemple des vignes mariées aux arbres, puisque celles-ci donnent, sans contredit, des seps beaucoup plus forts & plus fertiles que les autres, ce qu'elles ne feroient pas, si le plant enterré profondément étoit dans le cas de souffrir. Que ne pourrois-je pas ajouter à ces observations ? que si d'un côté une terre labourée au *Pastinum* (3) semble se gonfler, comme si elle étoit en fermentation, au moment qu'elle est ameublie & dilatée, d'un autre côté, peu

Digitized by Google

de temps après le labour, elle s'affaisse en se condensant, & se détache des racines de la vigne, qui dès-lors semblent nager sur la superficie du sol : or cet accident arrive moins souvent dans notre façon de planter la vigne, puisque nous l'enfonçons davantage en terre. Car quant à ce qu'on dit que le plant souffre du froid au fond de la terre, à la vérité nous n'en disconvenons pas; mais ce ne sera pas une profondeur de deux pieds neuf pouces qui sera capable de produire cet effet, lors sur-tout, qu'ainsi que nous venons de le dire, nous voyons les vignes mariées aux arbres se garantir de cette incommodité, quoiqu'elles soient plantées plus profondément.

CHAPITRE II.

L'AUTRE opinion dans laquelle ils sont, que l'on épargne des frais en attachant les fouets d'un seul pied de plant à deux échalas différens, est fausse. En effet, ou le sep de la vigne vient à périr, auquel cas il se trouve deux échalas sans vignes, & dès-lors il faut le remplacer par deux marcottes, & ce nombre excédent sera à la charge du cultivateur; où ce sep vit, auquel cas s'il ne porte que du raisin noir, ou qu'il ne soit pas fertile, comme il arrive souvent, le fruit manquera

Digitized by Google

non pas sur un seul échalas, mais sur plusieurs. Les personnes même les plus avisées en Agriculture croient qu'une vigne seroit peu fertile, fût-elle de la meilleure espece, si elle étoit ainsi divisée sur deux échalas, par la raison que le suc nourricier formeroit alors une espece de claie (1). C'est pour cela qu'Atticus lui-même ordonne de propager les anciennes vignes par sautelle, plutôt que de les coucher tout-à-fait en terre, parce que les sautelles prennent aisément racine en peu de temps, de façon que chacune se trouve avoir ses racines particulieres, sur lesquelles elle est stable comme sur ses fondemens; au lieu que, lorsque la vigne a été couchée tout de son long en terre, son suc nourricier a plus de chemin à parcourir, une fois qu'elle a embarrassé & comme fermé de claies le terrein qui se trouve sous elle, outre qu'elle est tourmentée par une trop grande multitude de racines, qui sont enchevêtrées l'une avec l'autre, & sous lesquelles elle succombe, de même que si elle étoit chargée de beaucoup de branches à fruit. Ainsi je préférerois en tout point, risque pour risque, la méthode de planter deux

(1) C'est-à-dire, qu'avant de monter perpendiculairement, comme il fait communément dans les plantes, il commenceroit par décrire une ligne transversale & parallele à l'horison, de sorte que ces deux directions formeroient une espece de claie, ce qui arrive aussi dans les vignes couchées par terre.

Digitized by Google

marcottes à celle de n'en planter qu'une seule, & j'aimerois mieux ne pas regarder comme un avantage qu'on doive préférer à tout, ce qui peut occasionner de bien plus grands dommages dans tous les cas. Mais l'objet que nous avons traité dans le Livre précédent, exige que nous entamions celui que nous avons promis de traiter dans celui-ci.

CHAPITRE III.

EN tel genre de dépenses que ce soit, la plupart des hommes, comme dit Græcinus (1), montrent plus de courage à commencer une nouvelle entreprise, qu'à la suivre quand elle est achevée. Quelques-uns, ajoute-t-il, bâtissent des maisons entieres à commencer par les fondemens, & lorsque la bâtisse en est achevée, ils ne les embellissent pas. D'autres fabriquent avec soin des vaisseaux, & lorsqu'ils sont faits, ils négligent de même de les équiper & de les fournir d'hommes. Ceux-ci ont la passion d'acheter des bestiaux, ceux-là celle d'acheter des esclaves, & ni les uns ni les autres ne sont sensibles au soin de les entretenir; de même qu'il s'en trouve beaucoup qui détruisent par leur inconst-

(1) Voy. la Note 33 du Chap. I. Liv. I.

Digitized by Google

tance les bienfaits qu'ils ont versés sur leurs amis. Au reste, ne soyons pas surpris de ces exemples, Silvinus, puisqu'il y a bien des gens qui nourrissent avec lézine des enfans nés d'un légitime mariage, qui avoient fait tout l'objet de leurs vœux avant qu'ils les eussent, & qui négligent de leur donner aucune éducation soit du côté de l'esprit, soit du côté du corps. Que prétens-je conclure de là ? que communément les cultivateurs tombent aussi dans la même faute, lorsqu'ayant fait de très-belles plantations de vignes, ils les abandonnent par différens motifs avant qu'elles aient pris leur accroissement. Les uns ne veulent pas entrer dans des dépenses qui reviennent toutes les années, & se persuadent que le premier revenu, & celui qui est le plus assuré, est de ne rien dépenser, comme s'ils eussent été contraints de planter des vignes, pour les abandonner ensuite par avarice. Il y en a quelques-uns qui s'imaginent qu'il est plus beau d'avoir de grands vignobles, que d'en avoir de bien cultivés. J'en ai même connu un très-grand nombre qui étoient persuadés qu'il falloit cultiver une terre, mais qu'il importoit peu qu'on la cultivât bien ou mal. Pour moi je suis convaincu qu'il n'y a pas de bien de campagne, de telle nature qu'il soit, qui puisse jamais être profitable, à moins qu'on ne le cultive avec beaucoup de soin & de capacité, & que cela est encore plus vrai des vignes, que des autres natures de biens. Car la vigne est une plante délicate, foible,

Digitized by Google

foible, qui ne peut souffrir rien de ce qui peut lui nuire, qui communément se consume par trop de travail & de fertilité, & que sa fécondité fait périr, si elle n'est pas modetée. Ce n'est pas que lorsqu'elle est une fois devenue forte à un certain point, & qu'elle a comme acquis la vigueur de la jeunesse, elle ne supporte alors la négligence du cultivateur. Mais si, lorsqu'elle est jeune, on ne lui fournit pas tout ce qui lui est nécessaire jusqu'à ce qu'elle ait pris sa croissance, elle maigrit excessivement & tombe dans une langueur, dont aucunes dépenses ne peuvent plus ensuite la relever. C'est pourquoi il faut d'abord poser, pour ainsi dire, ses fondemens avec le plus grand soin, & arranger ses membres dès le premier jour qu'elle est plantée, comme on arrange ceux des enfans qui viennent de naître, faute de quoi toute la dépense qu'on a faite pour elle tombe en pure perte, & quand on aura laissé passer le temps propre à chaque opération sans la faire, on ne pourra plus le retrouver. Croyez-m'en, Silvinus, d'après mon expérience : une vigne bien plantée, qui est de bonne espece & cultivée par un bon Agriculteur, récompense toujours avec le plus grand intérêt de l'argent qu'on a dépensé pour elle. C'est ce que ce même Græcinus (1) nous démontre non-seulement par la raison, mais encore par les exemples, dans le Livre qu'il a composé sur les vignes, lorsqu'il raconte qu'il a souvent entendu dire à son pere, qu'un certain Parridius de Vetera

Digitized by Google

ſon voiſin avoit pour tout bien deux filles & un terrein planté en vignes; qu'après avoir donné le tiers de ce terrein en dot à ſa fille aînée en la mariant, les deux tiers qu'il s'étoit réſervés ne lui produiſoient pas une moindre quantité de fruit que le tout auparavant; qu'enſuite il avoit marié ſa fille cadette avec la moitié de ce qui lui étoit reſté de ce fond, & que ce ſecond partage n'avoit pas encore diminué le revenu qu'il tiroit du fond entier dans le principe. Quelle conjecture cet Auteur prétend-il tirer de ce fait, ſi ce n'eſt que la derniere portion du fond qui reſta en ſa poſſeſſion, fut mieux cultivée par la ſuite, que le fond entier ne l'avoit été d'abord?

CHAPITRE IV.

P. SILVINUS, plantons des vignes avec beaucoup d'ardeur, & appliquons-nous encore davantage à les cultiver. La ſeule façon de les planter qui ſoit très-avantageuſe, eſt celle que nous avons donnée dans le premier Livre (1), & qui conſiſte

(1) C'eſt-à-dire, dans le Liv. précédent, Chap. XV. Il faut ſe rappeller ce que nous avons dit dans notre Préface, que Columelle n'avoit d'abord compoſé qu'en deux Livres ſon Economie rurale, qu'enſuite dans une ſeconde édition, du premier de ces deux Livres il en fit deux, & du ſecond trois, qui ſont le troiſieme, le quatrieme & le cin-

Digitized by Google

à les coucher en terre dans des fosses creusées sur un terrein labouré au *Pastinum* (2), à peu près depuis le milieu de la fosse jusqu'à ses extrémités, où elles seront ensuite relevées perpendiculairement & attachées à des roseaux. Il faut sur-tout prendre garde que ces fosses n'aient la forme d'un auge, & avoir soin au contraire que leurs bords soient bien perpendiculaires, & que les angles en soient bien prononcés. Car si la vigne n'est que penchée, & comme appuyée sur les bords d'une auge, elle est en butte aux blessures qu'on peut lui faire lorsqu'on la déchaussera; en effet pour peu que le fossoyeur, en la déchaussant, veuille fouiller profondément autour de son pied, il l'endommage infailliblement, si elle présente sous son instrument une surface inclinée, & souvent même il la coupe tout-à-fait. Souvenons-nous donc de donner au sarment une direction droite depuis le fond de la fosse jusqu'en haut, pour ensuite l'attacher à son appui : suivons après cela le reste de la méthode que nous avons prescrite dans le premier Livre (1), c'est-à-dire, applanissons la terre autour de ce sarment, en laissant sortir deux de ses bourgeons en-dehors, ensuite,

---

quieme de l'Economie rurale, telle que nous l'avons aujourd'hui. Ainsi c'est le troisieme Livre qu'il cite ici, parce qu'il est réellement le premier des trois qu'il avoit substitués au second de la premiere édition.

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

Digitized by Google

après avoir planté des mailletons dans les rangées des ſeps, ameubliſſons & pulvériſons bien, par de fréquens labours, le terrein qui aura déja été retourné au *Paſtinum* (2). En effet, pour que les mailletons, les marcottes & les autres eſpeces de plants que nous aurons mis en terre ſe fortifient, il faut que la terre ſoit bien attendrie & bien douce, qu'elle fourniſſe ſes ſucs nourriciers aux ſeps ſans les communiquer à des herbes inutiles, & que ſa dureté ne comprime pas, comme il arrive dans des terres plombées, les plantes encore trop nouvelles.

CHAPITRE V.

POUR dire le vrai, on ne doit point fixer le nombre de fois qu'il faudra retourner le ſol au hoyau, parce qu'il eſt conſtant que plus on répétera cette opération, plus les plantes profiteront. Mais comme, eu égard à la dépenſe dans laquelle elle jettera, il faut ſe borner à un certain nombre de fois, la plupart ont cru qu'il ſuffiſoit de bêcher les nouveaux plans de vignes une fois par mois, depuis les Calendes (1) de Mars juſqu'à celles d'Octobre, & d'en extirper

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

toutes les herbes & ſur-tout le gramen, parce que ſi on n'arrache pas entiérement ces herbes à la main, & qu'on ne les jette pas ſur la ſuperficie du ſol, ſi peu qu'il en reſte qui ſoient couvertes de terre, elles revivront & finiront par brûler le plant de vignes, au point de le rendre en peu de temps galleux & deſſéché.

CHAPITRE VI.

SOIT que la vigne ait été plantée par mailletons, ſoit qu'elle l'ait été par marcottes, il eſt bon de la façonner dès le principe & d'en ſupprimer toutes les parties ſuperflues, en l'épamprant ſouvent, pour empêcher que ſes forces & toute ſa nourriture ne s'éparpillent en plus d'une tige. Cependant on lui laiſſe dans le commencement deux pampres, afin qu'il y en ait un qui ſerve de reſſource au cas que l'autre vienne à périr; mais, lorſqu'ils auront par la ſuite pris un peu de force, on en retranchera le plus mauvais, & pour empêcher que celui que l'on aura laiſſé ne puiſſe être abbatu par les vents orageux, il ſera bon de l'attacher, à meſure qu'il s'élévera, avec des liens tendres & lâches, juſqu'à ce qu'il ſoit en état de ſaiſir l'appui qui lui eſt deſtiné avec les vrilles qui lui tiennent lieu de mains. Quoique nous penſions qu'il ne faut pas moins épam-

Digitized by Google

prer les mailletons que les ſeps qui ſont dans les rangées, on peut néanmoins ſe diſpenſer de leur faire cette opération, quand la rareté des journaliers empêchera de la faire; au lieu qu'on ne s'en diſpenſera jamais à l'égard des ſeps qui ſont dans les rangées, à moins qu'on ne penſe à ſe pourvoir de provins pour la ſuite, parce que cette opération leur eſt néceſſaire pour empêcher que la trop grande multitude de fouets ne les maigriſſe, & afin qu'ils n'aient chacun qu'une tige à nourrir. On aura ſoin de provoquer l'accroiſſement de cette tige en y appliquant un appui ſuffiſamment élevé, pour qu'en ſe gliſſant le long de cet appui, elle puiſſe paſſer par-deſſus le joug auquel on l'attachera la ſeconde année de ſa plantation, & en deſcendre en ſe courbant de l'autre côté pour porter du fruit. Lorſque les vignes auront atteint cette hauteur, il faudra rompre leur cîme afin qu'elles prennent du corps, & qu'elles ne s'affoibliſſent pas en ſe jettant dans une longueur ſuperflue. Nous épamprerons cependant le ſarment même que nous laiſſerons monter en tige, depuis ſon pied juſqu'à la hauteur de trois pieds & demi, & nous arracherons ſouvent tous les rejettons qu'il pourra avoir jettés ſur ſes côtés dans ce premier temps. Mais il ne faudra toucher à rien de ce qui ſera pouſſé ſur ſa partie ſupérieure, & il ſera plus à propos d'attendre l'Automne pour le tailler avec la ſerpette, que de l'épamprer en Eté, parce que ſitôt qu'on l'a

Digitized by Google

épampré, il paroît toujours un rejetton à l'endroit même d'où on en a ôté un, & que ce nouveau rejetton venant à pouſſer, il ne reſte plus d'œil ſur la tige qui puiſſe donner du fruit l'année ſuivante.

CHAPITRE VII.

LE temps propre à épamprer en tel cas qu'on le faſſe, c'eſt lorſque les pampres ſont aſſez tendres pour ſe laiſſer abattre au moindre attouchement du doigt: car, pour peu qu'ils ſoient devenus trop durs, il faut alors ou faire de plus grands efforts pour les arracher, ou les tailler à la ſerpette; or ce ſont deux choſes qu'il faut également éviter, l'une, parce que les efforts néceſſaires pour les arracher déchirent la mere, l'autre, parce que la taille lui fait une bleſſure qui eſt toujours pernicieuſe dans une plante encore verte, & qui n'eſt pas encore parvenue à ſon degré de maturité. En effet la plaie qui en réſulte n'eſt pas circonſcrite par les traces de l'inſtrument, mais la bleſſure, qui ſe trouve imprimée trop profondément, deſſeche beaucoup plus loin (1) la plante pendant

(1) Tant à cauſe de la ſolution de continuité qui arrive à l'écorce, que parce que le ſuc nourricier de la plante s'échappe à travers les ouvertures, que la ſerpette a faites aux conduits par leſquels il paſſe.

Digitized by Google

les chaleurs de l'Eté, au point même qu'une très-grande partie du corps de la mere en meurt. C'eſt pourquoi, ſi l'on eſt forcé d'avoir recours à la ſerpette, parce que les pampres ſeront déja trop durs, il ne faudra pas les ſéparer de la mere en entier, mais il faudra en laiſſer une partie, comme on le pratique à l'égard des courſons, afin que le dommage que la chaleur occaſionnera ne tombe que ſur cette partie. On en laiſſera juſqu'au premier nœud d'où il doit ſortir des rejettons ſur le côté du pampre (1), parce que la violence de la chaleur ne pénetre pas au-delà de cette diſtance. Quant aux mailletons, on ſuit la même méthode pour les épamprer, comme pour exciter leur tige à s'allonger au cas que l'on veuille les employer dès la premiere année, comme j'ai ſouvent fait. Mais ſi l'on ſe propoſe de les couper abſolument, pour ne les employer que la ſeconde année, il faudra étêter la tige unique à laquelle on les aura réduits, dès que cette tige aura plus d'un pied de long, afin qu'ils s'affermiſſent plus du côté de la tête & qu'ils deviennent plus robuſtes. Voilà la premiere façon que demandent les vignes depuis leur plantation.

(1) En effet cette eſpece de courſon, que Columelle appelle *unguis*, *un ergot*, dans le Chap. XXIV. préſerve le ſep du dommage que pourroit lui cauſer l'amputation du pampre entier, & lorſqu'enſuite ce courſon eſt deſſéché, on le retranche comme tous les autres ſarmens ſecs & inutiles.

Digitized by Google

CHAPITRE VIII.

LEs temps ſuivans demandent des ſoins plus étendus, ainſi que l'ont écrit Celſus (1) & Atticus, qui ſont les Auteurs que notre ſiecle a le plus approuvés en matiere d'Agriculture : car il faut déchauſſer la vigne après les Ides (2) d'Octobre, & avant que les froids ſurviennent. Cette opération ſert à mettre à jour les petites racines qui ſont pouſſées pendant l'Eté : & l'Agriculteur ſenſé les tranche avec le fer, parce que s'il les laiſſoit ſe fortifier, celles d'au-deſſous s'affoibliroient, & il en réſulteroit que la vigne jetteroit ſur la ſuperficie du terrein des racines expoſées à être dévaſtées par le froid, ou échauffées par les chaleurs au point que la mere ſeroit infailliblement trop altérée au lever de la Canicule. C'eſt pourquoi, lorſqu'on aura déchauſſé les vignes, il faudra en couper toutes les racines qui ſeront pouſſées en-deçà d'un pied & demi de profondeur : mais on ne s'y prendra pas pour cette amputation de la même façon, que pour celles que l'on fait aux parties ſupérieures de la vigne. Car il ne faudra ni unir la plaie, ni ap-

(1) Voy. la Note 32 du Chap. I. Liv. I.

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

pliquer le fer à la mere elle-même, parce que ſi l'on coupoit une racine trop près du tronc, ou il en renaîtroit pluſieurs autres de la cicatrice qui auroit été faite, ou l'eau des pluies d'Hiver, qui ſéjourne dans les lacs formés autour de la plante par la fouille faite à ſon pied, venant à ſe geler au Solſtice d'Hiver, brûleroit ces bleſſures encore nouvelles, & pénétreroit à la moële. Pour éviter ces inconvéniens, il faudra s'écarter à peu près d'un doigt du tronc, pour ne couper les petites racines qu'à cette diſtance. Lorſqu'on a ôté ces racines avec ces précautions, elle ne ſe multiplient plus, & leur ſéparation du tronc le préſerve de tout accident. Quand cela eſt fait, ſi l'on eſt dans un pays où l'Hiver ſoit doux, il faut laiſſer la vigne, ainſi déchauſſée, à l'air, au lieu que s'il eſt trop rude, il faut recouvrir, avant les Ides (2) de Décembre, les petites foſſes que l'on a faites aux pieds de la vigne en la déchauſſant. Si même l'on eſt dans un pays où l'on ait les plus grands froids à craindre, il faudra répandre ſur les racines de la vigne, avant de la recouvrir, un peu de fumier ou de fiente de pigeon, ſi on le trouve plus commode, ou verſer deſſus ſix *Sextarii* de vieille urine, que l'on aura gardée à cette intention. Il faudra déchauſſer les vignes à chaque Automne, pendant les cinq premieres années, juſqu'à ce qu'elles ſoient dans toute leur force; mais une fois que leur tronc aura pris ſa croiſſance, on pourra ne faire cette opération qu'en-

Digitized by Google

viron tous les trois ans, tant parce qu'en ſuivant cette méthode le pied des vignes ſe trouvera moins ſouvent endommagé par le fer, que parce qu'il faut plus de temps aux vignes pour jetter de ces petites racines, lorſque leur tronc a pris de la conſiſtance.

CHAPITRE IX.

APRÈS le déchauſſement des vignes vient la taille qui, ſuivant les préceptes des anciens Auteurs, doit être faite de façon que la vigne ſoit réduite à une ſeule petite tige, qui ne porte que deux bourgeons près de terre. On ne doit pas tailler la vigne auprès de la jointure d'un nœud, pour ne pas en intimider l'œil; mais on la taille à-peu-près vers le milieu de l'eſpace qui eſt entre deux nœuds, en tenant la ſerpette obliquement, de peur que, ſi la cicatrice étoit horizontale, la pluie qui viendroit à tomber ne s'arrêtât deſſus. Il ne faut pas non plus que la plaie ſoit inclinée du côté où ſe trouve le bouton, mais du côté oppoſé, afin qu'elle verſe ſes pleurs à terre plutôt que ſur le bourgeon. Car autrement l'eau qui en découleroit aveugleroit l'œil, & l'empêcheroit de ſe développer en feuilles.

Digitized by Google

CHAPITRE X.

IL y a deux temps pour tailler la vigne, mais le meilleur (comme dit Magon) eſt de la tailler au Printemps avant qu'elle bourgeonne, parce qu'étant alors pleine de ſucs, il eſt plus facile de lui faire une plaie & d'unir cette plaie dans toute ſa ſurface, outre qu'elle réſiſte moins à la ſerpette. Celſus (1) & Atticus ont ſuivi cet Auteur. Pour nous, nous croyons qu'il ne faut ni trop arrêter l'accroiſſement des plantes en les taillant de trop court, à moins qu'elles ne ſoient de la derniere foibleſſe, ni les tailler toujours au Printemps. Mais la premiere année qu'elles ſont plantées, il faut les aider à venir en les bêchant fréquemment, c'eſt-à-dire, tous les mois pendant leſquels elles ſont en feuilles, & en les épamprant ſouvent, afin qu'elles acquierent des forces, & qu'elles n'aient pas plus d'un ſarment à entretenir. Lorſqu'elles auront élevé ce ſarment, nous croyons qu'il ſera néceſſaire de l'éplucher en Automne, ou au Printemps ſi on le trouve plus convenable, & de le délivrer des rejettons que celui qui aura épampré pourra lui avoir laiſſés dans ſa partie ſupérieure, pour le mettre enſuite ſur le joug, parce que la

(1) Voy. la Note 32 du Chap. I. Liv. I.

Digitized by Google

vigne qui peut s'élever au-dessus du joug avec le fouet de la premiere année, est lisse, droite & sans cicatrice. Il est vrai que c'est ce que l'on voit arriver rarement & chez peu d'Agriculteurs, aussi est-ce pour cela que les Auteurs, que je viens de citer, ont été d'avis que l'on coupât absolument les prémices de la vigne. D'un autre côté, la taille du Printemps n'est pas certainement la meilleure pour tous les pays : effectivement il n'y a pas de doute qu'il ne faille la préférer dans les pays froids; mais pour ceux qui sont exposés au grand Soleil & où l'Hiver est doux, la meilleure & la plus naturelle est celle de l'Automne, puisque c'est le temps auquel les plantes se dépouillent de leurs fruits & de leurs feuilles, en vertu d'une Loi éternelle prescrite, pour ainsi dire, par la Divinité.

CHAPITRE XI.

JE pense que voilà ce qu'on doit faire à la vigne, soit qu'on l'ait plantée en marcottes, soit qu'on l'ait plantée en mailletons : car l'expérience a condamné l'opinion dans laquelle étoient les anciens, qu'il ne falloit point approcher le fer des mailletons d'un an, comme s'ils eussent redouté son tranchant; crainte vaine

Digitized by Google

qu'ont eu Virgile (1), Saſerna (2), les Stolons (3) & les Catons (4). Au reſte, ces Auteurs n'étoient pas ſeulement dans l'erreur, en ce qu'ils ne touchoient point à la chevelure que jettoient les plantes la premiere année, mais encore en ce que, lorſqu'ils en venoient à couper la marcotte au bout de deux ans, ils la coupoient toute entiere, à raze terre & près de la jointure du tronc, afin qu'elle repouſsât ſur le bois dur. En effet, l'expérience, cette maîtreſſe des Arts, nous a appris, au contraire, à façonner les accroiſſemens des mailletons dès la premiere année, & à empêcher que la vigne, fertile en feuillages ſuperflus, ne devienne trop touffue, de même qu'elle nous a appris à ne pas la contenir autant que les anciens l'ordonnoient, en la coupant toute entiere. En effet cette méthode lui eſt contraire, tant parce que, lorſque l'on a coupé le plant à raze terre, la plupart des ſeps meurent comme s'ils étoient frappés d'un coup au-deſſus de leurs forces, que parce que ceux qui réſiſtent à cette bleſſure & qui n'en meurent point, portent pour la plus grande par-

(1) Voy. la Note 25 de la Préf. Liv. II. des Géorg.

(2) Voy. la Note 22 du Chap. II. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(3) C'eſt un des Interlocuteurs de Varron. Voy. le Chap. II. de ſon Economie rurale, Liv. I.

(4) Voy. le Chap. XXXIII. de ſon Economie rurale.

Digitized by Google

tie des ſarmens moins féconds, puiſque, de l'aveu de tout le monde, les pampres qui ſortent du bois dur (5), ſont le plus ſouvent ſans fruit. Il faut donc prendre un milieu, & ne pas couper le mailleton à raze terre, ni l'exciter non plus à donner un bois trop long, mais remarquer le courſon de l'année précédente, pour laiſſer au-deſſus de la commiſſure même de l'ancien ſarment, un ou deux bourgeons dont il ſortira du bois.

CHAPITRE XII.

APRÈS la taille vient le ſoin d'échalaſſer la vigne : mais cette premiere année ne demande pas encore de pieus ni de forts échalas; car j'ai remarqué qu'une jeune vigne s'accommodoit communément mieux d'un petit appui que d'un fort pieu. C'eſt pourquoi, ou nous mettrons auprès de chaque vigne deux vieux roſeaux (de peur qu'étant nouveaux ils ne prennent racines), ou, ſi la ſituation de la contrée nous le permet, nous enfoncerons en terre de vieux échalas abandonnés, auxquels nous attacherons des perches, qui traverſeront la file des ſeps par en bas. Les Payſans appellent cette eſpece de joug un *Can-*

(5) Voy. la Note 6 du Chap. X. Liv. III.

Digitized by Google

terius. Il eſt en effet très-important que le pampre de la vigne trouve quelque choſe qu'il puiſſe ſaiſir, dès qu'il commence à s'allonger & avant de ſe courber, afin qu'il ait la facilité de s'étendre plutôt horizontalement que perpendiculairement, & qu'il ſoutienne plus aiſément l'impétuoſité des vents, à l'aide de ce *Canterius* qui le ſoutiendra. Il ſera à propos que ce joug n'aille pas juſqu'à quatre pieds de hauteur, juſqu'à ce que la vigne ſe ſoit fortifiée.

CHAPITRE XIII.

QUAND la vigne aura été échalaſſée, il faudra la lier. La fonction de celui qui la liera conſiſtera à la bien attirer en ligne droite ſur le joug : ſi le pieu eſt placé tout auprès d'elle, comme il a plû à quelques Auteurs de le placer, celui qui la liera obſervera en l'attachant, de ne pas ſe régler ſur les ſinuoſités du pieu, ſi par hazard il eſt tortu, parce que cette méthode la rendroit crochue ; mais ſi on a laiſſé un intervalle entre le ſep & le pieu (comme Atticus & quelques autres Agriculteurs ont prétendu qu'on devoit faire, & comme je ſuis aſſez d'avis qu'on faſſe) il faut joindre le ſep à un roſeau droit, & l'y attacher à l'aide de pluſieurs ligatures, pour le conduire ainſi au joug. La nature des liens dont on ſe ſervira pour attacher

Digitized by Google

attacher le plant, n'eſt point une choſe indifférente : en effet tant que la vigne eſt jeune, il faut l'attacher avec des liens très-doux, parce que, ſi l'on ſe ſervoit de branches de ſaule ou d'orme, elle ſe couperoit à meſure qu'elle groſſiroit. Les meilleurs liens ſeront donc de genêt, de jonc coupé dans les marais, ou de glayeuls. Cependant les feuilles même de roſeaux, ſéchées à l'ombre, ne ſont point d'un mauvais uſage en cette occaſion.

CHAPITRE XIV.

IL faut avoir les mêmes attentions pour les mailletons, c'eſt-à-dire, qu'après les avoir réduits par la taille à un ou deux boutons pendant l'Automne, ou au Printemps avant qu'ils bourgeonnent, il faudra les attacher au joug. La perche que j'ai appellée *Canterius* (1), ſera plus près de terre pour les mailletons, que pour les ſeps qui ſont dans les rangées : car elle ne doit pas être élevée à plus d'un pied, afin que les pampres encore tendres trouvent quelque choſe à quoi ils puiſſent s'accrocher avec leurs vrilles, & que les vents ne les déracinent point. Enſuite le foſſoyeur retournera par de fréquentes fouilles faites au hoyau la ſuperficie du terrein, & le pulvériſera bien égale-

(1) Dans le Chap. précédent.

ment. Nous approuvons très-fort cette espece de fouille faite à plat ; car pour celle que l'on appelle en Espagne fouille d'Hiver, & que l'on employe pour enlever la terre du pied des vignes, & la rassembler dans les allées qui sont entre les rangées, elle nous paroît inutile, parce que les vignes ont déja été déchaussées en Automne, & que cette opération, qui en a découvert les racines supérieures, s'est fait sentir jusqu'aux racines les plus profondes, en leur transmettant les pluies d'Hiver. On doit faire ces sortes de fouilles autant de fois que la premiere année ou une fois de moins. Car il faut sur-tout avoir soin de remuer souvent le terrein, jusqu'à ce que les vignes aient pris assez d'accroissement pour le couvrir de leur ombre, & pour empêcher les herbes d'y croître à leurs pieds. On doit aussi épamprer les vignes cette année comme la précédente, parce qu'il faut encore contenir, pour ainsi dire, l'enfance du plant, & ne lui pas laisser plus d'un fouet, d'autant plus qu'à un âge aussi tendre il ne résisteroit pas à la charge du fruit & à celle du bois tout à la fois.

CHAPITRE XV.

MAIS, lorsque la vigne est parvenue au bout d'un an & six mois à être vendangée, il faut la peupler sitôt après en avoir cueilli le fruit, &

Digitized by Google

propager les mailletons qu'on a mis en terre à cet effet, ou, si l'on en a pas, il faut attirer des sautelles des seps qui sont dans les rangées, & les conduire à un pieu différent de celui qui soutient ces seps, car il est très-intéressant de bien garnir encore tous les appuis de la vigne par de nouvelles plantations : on ne la garnira pas néanmoins par-dessous dans le moment qu'on sera prêt à la vendanger. On appelle sautelle une branche d'un sep courbée en terre près de son appui, & dont on conduit l'extrémité à un pieu qui n'est point garni, après l'avoir recouverte de terre dans une fosse suffisamment profonde. Cette branche donne par la suite beaucoup de bois, qui sort de toute la partie qui est arquée, & que l'on applique à son appui dès qu'il est venu, pour le faire parvenir au joug. L'année suivante on coupe jusqu'à la moëlle du sep la partie supérieure de la sautelle, à l'endroit même où on l'a courbée, de peur que le fouet qui en sera sorti, n'attire à lui toutes les forces de sa mere, & afin qu'il s'habitue peu-à-peu à tirer sa nourriture de ses propres racines. A l'âge de deux ans, on coupe la sautelle très-près de la branche qu'on a laissé venir sur la partie arquée, ensuite on beche profondément au pied de cette nouvelle plante ainsi séparée de sa mere, & on laisse une petite fosse autour d'elle, après quoi on la coupe jusqu'à raze-terre du fond de cette fosse, & on la recouvre de terre, afin qu'elle pousse des racines

Digitized by Google

par en-bas, parce que, si on la coupoit sans tant de précaution sur la superficie du sol, elle pourroit germer par le bout qui avoisineroit la terre, ce qu'il faut prévenir. Il n'y a pas de temps plus favorable pour couper les sautelles, que depuis les Ides (1) d'Octobre jusqu'à celles de Novembre, afin que leurs racines puissent se fortifier pendant l'Hiver. En effet, si on faisoit cette opération au Printemps, qui est le temps auquel les branches commencent à se charger de boutons, elles tomberoient en langueur en se trouvant privées tout-à-coup de leur mere.

CHAPITRE XVI.

ON suit la même méthode pour transférer les mailletons. Car on est à temps, après les Ides (1) d'Octobre du second Automne, de les enlever pour les planter, si le climat & la nature du terrein le permettent : mais si la rigueur du climat & la mauvaise disposition du terrein s'y opposent, il ne sera temps de le faire qu'au Printemps d'ensuite. Il ne faut pas laisser trop long-temps les mailletons dans les vignes, de peur qu'ils n'épuisent la force du terrein, & qu'ils ne nuisent aux plantes

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

qui ſont dans les rangées, & qui ſe fortifieront d'autant plus aiſément, qu'elles ſeront plus promptement délivrées de la compagnie des marcottes: on peut au contraire garder dans des pépinieres des vignes de trois ou même de quatre ans, pourvu qu'on les coupe entiérement ou qu'on les taille de court, parce qu'on ne deſtine pas ces pépinieres à la vendange. Dès que la vigne que l'on a plantée a paſſé deux ans & demi, c'eſt-à-dire, ſon troiſieme Automne, il faut l'attacher à des appuis plus forts que ceux qu'elle a, & ne pas faire cette opération de caprice, ni au hazard. Car ou on fiche le pieu auprès du ſep; auquel cas on l'en éloignera cependant d'un pied, tant afin d'éviter qu'il ne preſſe ou n'endommage ſes racines, qu'afin que le foſſoyeur puiſſe fouiller de tout côté autour du plant, & on le poſera de façon qu'il protege la vigne, en recevant ſur lui toute la violence du froid & l'impétuoſité des aquilons: ou on le fiche dans l'entre-deux des rangées; auquel cas, afin qu'il ait plus de ſtabilité pour porter le joug & les fruits, il faut le bien enfoncer, ou même faire préalablement un trou dans la terre avec un piquet, pour qu'il ſoit enfoncé plus profondément. Car plus l'échalas eſt poſé près du ſep, plus il eſt ſtable, ſans même être bien enfoncé, parce que le ſep & lui, ſe touchant mutuellement l'un l'autre, ſe ſoutiennent réciproquement. Il faut enſuite atta-

Digitized by Google

cher aux appuis de forts jougs, qui ſeront faits ou de perches de ſaules, ou de pluſieurs roſeaux joints, pour ainſi dire, en bottes, pour qu'ils aient une certaine réſiſtance, & qu'ils ne s'affaiſſent pas ſous le poids des fruits. Car on pourra déja laiſſer deux ſarmens à chaque ſep du plant, à moins cependant qu'il ne ſe trouve quelques ſeps, dont la petiteſſe exige qu'on les taille de plus court, auquel cas on ne leur laiſſera qu'une branche à fruit & même garnie de très-peu d'yeux.

CHAPITRE XVII. (1)

LES perches donnent un joug plus ſolide, & qui coute moins de peine à fabriquer qu'un joug de roſeaux, qui demande plus de journées de travail avant que les vignes y ſoient attachées, parce qu'il faut lier enſemble ces roſeaux en différens endroits, après avoir renverſé la tête des uns vis-à-vis le pied des autres, afin que ce joug ſoit également gros dans toute ſa longueur. En effet,

(1) Pourquoi avoir déſuni les différentes eſpeces de jougs, en faiſant commencer ici un Chapitre? Nous avons déja répété pluſieurs fois, que les diviſions par Chapitres n'étoient point de nos Auteurs. Il n'en faudroit point d'autre preuve que celle-ci.

Digitized by Google

ſi toutes les têtes des roſeaux étoient réunies d'un ſeul côté, la foibleſſe de ce côté cédant à ſon poids, les fruits ſeroient renverſés par terre dans le temps de leur maturité, & expoſés aux chiens & aux bêtes fauves, au lieu que, lorſqu'un joug ſera formé de pluſieurs roſeaux liés en bottes, de façon que les têtes en ſeront alternativement tournées de différens côtés, il pourra communément être de bon uſage pendant cinq ans. Pour ce qui eſt de la taille & des autres façons, il n'y a pas d'autre méthode à ſuivre, que celle qu'on aura ſuivie pour les deux premieres années, c'eſt-à-dire, qu'il faut déchauſſer avec ſoin les ſeps pendant l'Automne, & appliquer de même des provins aux pieux qui ne ſeront pas garnis. Car il ne faut jamais laiſſer paſſer une ſeule année ſans renouveller cette derniere opération, d'autant que, ſi les choſes que nous plantons ne peuvent pas être immortelles, nous avons cependant un moyen de pourvoir à leur perpétuité, en ſubſtituant d'autre plant au lieu & place de celui qui meurt, & en ne laiſſant pas périr toute l'eſpece par une négligence continuée pendant pluſieurs années. Il faut auſſi donner alors aux vignes pluſieurs fouilles, quoiqu'on puiſſe s'en tenir à une de moins que la premiere année, comme il faut auſſi les épamprer ſouvent, & ne pas ſe contenter d'en ôter les feuilles ſuperflues une ou deux fois pendant le courant de l'Eté. On doit ſur-tout mettre à bas

Digitized by Google

tout ce qui ſera pouſſé au-deſſous de la tête (1) du tronc : de même, lorſque chaque œil aura jetté ſous le joug deux pampres à la fois, quoique ces pampres montrent une belle apparence de fruits abondans, il faudra en retrancher un, afin que l'autre profite davantage, & qu'il ſoit plus en état de nourrir le fruit qu'on lui aura laiſſé. A trois ans & cinq mois, lorſque la vendange ſera finie, il faudra tailler la vigne de façon à lui laiſſer pluſieurs fouets, qui la partageront en forme d'étoile. Mais le devoir principal du vigneron conſiſte à la ravaller par la taille environ à un pied de diſtance au-deſſous du joug, afin que toutes les parties tendres qui viendront à pouſſer au-deſſus de ſa tête (1) à travers ſes bras, ſoient animées, & qu'en ſe recourbant par-deſſus le joug, elles ſe précipitent vers la terre, ſans cependant y atteindre. Il faut néanmoins proportionner le nombre de ces branches tendres à la force du tronc, & ne pas en laiſſer plus que la vigne n'en peut nourrir. Communément à cet âge, lorſque le terrein & le tronc ſont bons, la vigne n'en peut ſupporter que trois & rarement quatre. Celui qui les liera aura ſoin de les diſtribuer chacune d'un côté différent, parce qu'il ne ſerviroit de rien que le joug fût croiſé & diviſé en

(1) Il appelle la tête du tronc, le nœud ſupérieur duquel partent toutes les branches & les bras de la vigne. Voy. le Chap. XXIV.

Digitized by Google

étoile, si on n'y attachoit pas les branches à fruit dans la même forme. Il est vrai que tous les Agriculteurs n'ont pas adopté cette forme, & que plusieurs se sont contentés, au contraire, d'arranger ces branches d'une façon plus simple. Cependant la vigne a plus de consistance pour soutenir le poids de ses sarmens & celui de son fruit, lorsqu'étant attachée de deux côtés au joug, elle est retenue par un contre-poids égal comme par des especes d'ancres : de plus, lorsqu'elle est soutenue par tous les côtés, elle étend son bois en plus de bras, & le développe plus aisément, qu'elle ne le fait, lorsqu'elle a une multitude de branches entassées sans ordre sous un simple *Canterius* (1). Néanmoins quand la vigne ne s'étendra pas beaucoup en largeur, ou qu'elle sera peu fertile, & que d'ailleurs le climat ne sera point sujet aux orages ni aux tempêtes, elle pourra se contenter d'un seul joug. Car pour les pays où les pluies seront abondantes & les tempêtes impétueuses, & où la vigne, étant ébranlée par l'abondance des eaux ou comme suspendue sur des collines escarpées, aura besoin de beaucoup de soutiens, il faudra la fortifier de toutes parts, & la soutenir, pour ainsi dire, avec un bataillon quarré. Quant aux terreins chauds & secs, il faudra y étendre le joug de tous côtés, afin que les pampres, qui viendront en tout sens, se réunissent ensemble, & qu'en

(1) Voy. l'explication de ce mot dans le Chap. XIII.

Digitized by Google

s'épaiſſiſſant en forme de voûte, ils couvrent de leur ombre la terre qui ſera altérée; au lieu que dans les pays froids & ſujets au gelées, on ſe contentera de ranger les pampres ſur une ſeule ligne, parce que de cette façon la terre ſe ſéchera plus facilement, & que le fruit mûrira mieux & jouira davantage d'un air ſalutaire. D'ailleurs les foſſoyeurs auront alors plus de liberté & de commodité pour lancer le hoyau, le fruit ſera plus ſous les yeux des gardiens, & les vendangeurs le cueilleront plus commodément.

CHAPITRE XVIII.

QUAND on voudra diſpoſer ſes vignobles en ordre, il faudra faire des quarrés ſéparés entre eux par des ſentiers, qu'on remplira chacun de cent ſeps, ou, comme d'autres aiment mieux faire, diſtribuer tout ſon terrein par *Semi-Jugera*. En diſtribuant ainſi ſes vignobles, outre l'avantage qu'on leur procure d'être plus expoſés au Soleil & au vent, il devient auſſi plus facile au Propriétaire d'y fixer ſes regards & d'y porter ſes pas, deux choſes très-ſalutaires au fond. D'ailleurs cette diſtribution le met à portée d'eſtimer avec certitude le nombre de journées qu'il aura à exiger, parce qu'on ne peut pas ſe tromper, lorſque les *Jugera* ſont partagés en portions égales.

Digitized by Google

Bien plus, la distribution faite par quarrés diminue, pour ainsi dire, la fatigue du travail, à proportion de ce que ces parties sont plus petites, & excite en conséquence les travailleurs à dépêcher leur ouvrage : car l'immensité d'un travail urgent décourage communément les ouvriers. Il est encore très-utile de connoître les forces de ses vignes & le produit de chacune en particulier, pour pouvoir juger quelles sont celles qui ont besoin de plus ou moins de culture. En outre, ces sentiers livrent non-seulement aux vendangeurs mais encore à ceux qui vont raccommoder les jougs & les appuis de la vigne, un passage libre & facile, à travers lequel les uns & les autres peuvent porter les fruits ou les échalas.

CHAPITRE XIX.

QUANT à la hauteur dont le joug doit être élevé de terre, il suffira de dire que sa plus petite élévation est de quatre pieds, & sa plus grande de sept. Il faut cependant éviter cette derniere dans les jeunes plans. Car on ne doit pas commencer par élever d'abord les vignes à une si grande hauteur, & il ne faut les y conduire qu'après une longue suite d'années. Au reste plus le sol & le climat sont humides & les vents doux, plus il faut élever le joug : car pour lors la ferti-

Digitized by Google

lité des vignes permet de les laiſſer monter plus haut, & le fruit étant écarté de terre eſt moins ſujet à ſe pourrir, outre que c'eſt la ſeule façon dont il puiſſe jouir des effets ſalutaires du vent, qui ſeche en peu de temps les brouillards & les roſées peſtilentielles, & qui contribue beaucoup tant à faire défleurir la vigne qu'à en améliorer le vin. Les terreins maigres au contraire ou ceux qui vont en pente, ainſi que ceux qui ſont brûlés par la chaleur, ou trop expoſés à la violence des tempêtes, demandent des jougs plus bas. Mais ſi tout ſe trouve conforme à nos deſirs, nous ferons monter nos vignes à cinq pieds de hauteur, ni plus ni moins; quoiqu'il n'y a point de doute, que plus elles ſeront montées ſur des jougs élevés, plus le vin qu'elles donneront ſera d'un goût délicat.

CHAPITRE XX.

QUAND la vigne à été échalaſſée & miſe au joug, elle a beſoin des ſoins de celui qui doit la lier. Ce qu'il aura le plus à cœur, ainſi que je l'ai dit ci-deſſus (1), eſt de conſerver la tige dans une direction droite, & de ne pas ſe régler ſur les tortuoſités de l'échalas, de peur que ſa mauvaiſe tournure ne faſſe contracter à la vigne les mêmes

(1) Voy. le Chap. XIII.

Digitized by Google

défauts. Ce point eſt non-ſeulement intéreſſant pour donner un bel aſpect à la vigne, mais encore pour lui procurer de la fécondité, de la force & de la durée. Car quand le tronc eſt droit, il porte ſa moëlle dans la même direction, moyennant quoi le ſuc de la terre, qui lui doit ſervir de nourriture, paſſe plus facilement à travers cette moëlle, & parvient au haut de la plante, en ſuivant, pour ainſi dire, un chemin qui ne ſe trouve barré par aucun détour ni par aucun obſtacle; au lieu que les vignes, qui ſont courbées & torſes, ne ſont pas également abreuvées de ce ſuc dans toutes leurs parties, tant à cauſe des obſtacles que les nœuds apportent à ſon paſſage, qu'à cauſe de leur tortuoſité qui retarde la filtration des eaux de la terre, en leur oppoſant, pour ainſi dire, des mauvais pas. C'eſt pourquoi, lorſque la vigne eſt montée en ligne droite juſqu'au haut du pieu, on l'y attache avec un lien, de peur que le poids de ſes fruits ne l'affaiſe & ne la courbe. Enſuite, à partir de l'endroit qui a été lié le plus près du joug, on arrange ſes bras de côté & d'autres, & on recourbe en terre à l'aide d'un autre lien les branches à fruit, après les avoir fait paſſer ſur le joug. Moyennant cela, il arrive que d'un côté ce qui pend du joug ſe charge de fruit, & que d'un autre côté la courbure occaſionne de nouvelles pouſſes aux environs du lien qui la retient au joug. Il y en a qui étendent au-deſſus du joug les parties que nous précipitons par en bas, & qui

Digitized by Google

les y retiennent en les liant à diverſes repriſes; mais je ne crois pas leur méthode bonne. En effet, lorſque les branches à fruit ſont pendantes, les pluies, les brouillards & les grêles ne leur nuiſent pas autant, qu'elles leur nuiſent, lorſqu'étant liées enſemble, elles ſemblent ſe préſenter en face aux mauvais temps. Cependant ces mêmes branches à fruits, que l'on aura laiſſé pendre, doivent être liées avant que le fruit mûriſſe, & quand les grappes commenceront à tourner & qu'elles ſeront encore en verjus, afin que les pluies puiſſent moins les pourrir, & que les vents & les bêtes ne les dévaſtent pas. Il faut le long des chemins & des ſentiers tourner les branches à fruit en-dedans du plan, pour que les paſſans n'y cauſent aucun dommage. Voilà la maniere de conduire au joug la vigne, quand il eſt temps de l'y mettre. Car ſi elle eſt foible ou courte, il faut la couper à la hauteur de deux bourgeons, afin qu'elle jette un bois plus fort, & qui puiſſe monter tout d'un trait au joug.

CHAPITRE XXI.

QUAND la vigne à cinq ans, on ne la taille pas autrement que pour lui continuer la forme que nous avons déſignée ci-deſſus (1), & pour

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XVII.

Digitized by Google

l'empêcher de s'étendre par en-haut, en faisant enſorte que ſa tête (2) reſte toujours à environ un pied au-deſſous du joug, & qu'elle ſe diſtribue en quatre parties, c'eſt-à-dire, en autant de parties qu'elle a de bras ou de *duramenta*, ſuivant l'expreſſion de quelques perſonnes. Il ſuffira de laiſſer à chacun de ces bras une branche à fruit, juſqu'à ce que les vignes aient toute leur force. Mais lorſque quelques années après, elles ſeront parvenues, pour ainſi dire, à la vigueur de la jeuneſſe, le nombre de branches à fruit qu'on leur laiſſera ne ſera plus fixe. En effet la fertilité du terrein en exigera davantage, & ſa maigreur en comportera moins; d'autant que, ſi on ne réprime pas une vigne trop abondante en fruit, elle quitte mal ſa fleur, & ne donne que du bois & des feuilles; comme, d'un autre côté, quand elle eſt foible, elle ſouffre, pour peu qu'elle en ſoit trop chargée. C'eſt pourquoi dans un terrein gras, on pourra laiſſer deux ſouets à chaque bras, ſans cependant jamais charger un ſep au point d'avoir plus de huit branches à fruit à nourrir, à moins que la fertilité du terrein n'en exige abſolument davantage. Effectivement, un ſep qui a plus de branches que nous ne venons de dire, a plutôt l'air d'une vigne en treille qu'en vignoble. On ne doit pas non plus ſouffrir que les bras d'une vigne

(2) Voy. dans le Chap. XVII. ce qu'il entend par la tête de la vigne.

Digitized by Google

deviennent plus gros que ſon tronc : mais toutes les fois que l'on pourra laiſſer croître des fouets ſur leurs côtés, il faudra les couper eux-mêmes par en-haut, afin qu'ils ne montent pas au-delà du joug; de façon que la vigne ſoit toujours renouvellée par de jeunes branches, que l'on mettra au joug, lorſqu'elles ſeront devenues aſſez longues pour y atteindre. Mais s'il s'en trouve quelques-unes de rompues, ou qui ne ſoient pas aſſez longues, pour peu qu'elles ſoient dans une partie qui puiſſe ſervir à renouveller la vigne l'année ſuivante, il faudra les tailler en courſon d'un pouce, que les uns appellent *cuſtos* (3), les autres *reſex* (4) & d'autres *præſidiarius* (5). Ce courſon n'eſt rien autre choſe qu'un ſarment de deux ou trois boutons, que l'on conſerve à deſſein de renouveller la vigne par ſon moyen, parce que, dès qu'il a produit des branches à fruit, on coupe tout l'excédent de l'ancien bras, qui eſt au deſſus de l'œil dont ces branches ſont ſorties. Cette méthode par laquelle les vignes auront été miſes en bon état, ſera celle qu'il faudra toujours ſuivre par la ſuite.

(3) C'eſt-à-dire, *gardien.*
(4) C'eſt-à-dire, *qui reſte.*
(5) C'eſt-à-dire, *de reſſource.*

CHAPITRE

Digitized by Google

CHAPITRE XXII.

MAIS si nous avons acquis des vignes qui aient été conduites d'une autre façon, & que, pour avoir été négligées pendant plusieurs années, elles soient montées au-delà du joug, il faudra examiner de quelle longueur sont les bras qui excedent la mesure que nous venons de fixer; car s'ils n'ont que deux pieds ou un peu plus, on pourra encore remettre toute la vigne au joug, pourvu que son pieu soit appliqué au tronc même : en effet il suffira pour lors d'écarter le pieu du tronc, & de l'enfoncer en terre sur la ligne où est la vigne, vis-à-vis le vuide que forment deux de ses bras entre eux, après quoi on penchera la vigne pour la conduire à cet appui, & moyennant cela, elle se trouvera à la portée du joug (1). Mais si ses bras sont beaucoup plus allongés, ou qu'ils soient dans le cas d'atteindre jusqu'à un quatrieme, ou même jusqu'à un cinquieme échalas (2), on pourra à la vérité les rétablir, mais à plus grand frais,

(1) En effet plus on pourra éloigner le pieu du tronc, plus l'angle que la vigne sera obligée de former, pour s'écarter de la perpendicule, sera aigu, & plus elle se rapprochera de la hauteur du joug, qu'elle surpassoit auparavant.

(2) Ce qui est un vice dans la vigne. Voy. le Ch. XXIV.

Digitized by Google

en courbant en terre des ſautelles, & à l'aide de ces ſautelles, dont nous approuvons fort l'uſage, la vigne ſe propagera très-promptement. Cependant ſi elle eſt vieille, & que la ſuperficie de ſon tronc ſoit rongée, cette opération demandera une grande attention, au lieu qu'il en faudra moins, ſi elle eſt dans toute ſa vigueur & ſon intégrité. En effet il ſuffira pour lors, après l'avoir déchauſſée, de la fumer largement en Hiver, & de la tailler de court, après quoi on l'ouvrira avec la pointe d'un inſtrument de fer, dans la partie la plus verte de ſon écorce, entre trois & quatre pieds de terre; enſuite on donnera de fréquentes fouilles au terrein, afin qu'elle puiſſe s'animer & jetter des pampres, ſur-tout de l'endroit où on l'aura ouverte : communément il ſort un germe de cette cicatrice, & ſi le produit en devient très-long, on le laiſſe croître comme un fouet, au lieu que s'il eſt moins long, on le taille en courſon, & s'il eſt abſolument court, on le taille en forme de verrue; car le moindre petit filament peut être taillé de cette derniere façon. Or, dès qu'un pampre eſt ſorti du bois dur avec une ou deux feuilles, pourvu que ce pampre vienne à maturité, ſans avoir été ni coupé ni épluché, il donnera le Printemps ſuivant un bois conſidérable; & lorſque ce bois ſera conſolidé, & qu'il aura formé une eſpece de bras, on pourra dès-lors couper la partie du bras qui montoit au-deſſus du joug, & par conſéquent laiſſer le reſte au

Digitized by Google

joug. Plusieurs personnes, pour avoir plutôt fait, coupent les vignes qui sont dans ce cas à plus de quatre pieds de terre, sans rien redouter de cette amputation, parce qu'ordinairement la plupart des seps se prêtent naturellement à jetter de nouvelles pousses auprès de la cicatrice. Mais nous n'approuvons pas cette méthode, parce que communément une trop grande plaie, quand elle n'est pas surmontée d'une partie de bois bien portante, avec laquelle elle puisse se consolider (3), est bientôt desséchée par l'ardeur du Soleil, ou pourrie par les pluies & les rosées qui succedent à ce premier accident. Cependant, lorsqu'on sera forcé de couper absolument un sep, il faudra d'abord le déchausser, puis le couper un peu au-dessous de la superficie du sol, afin que la terre, dont on le recouvrira, puisse le mettre à l'abri de l'ardeur du Soleil, sans cependant empêcher le passage des nouvelles branches qui sortiront de ses racines, afin qu'elles puissent se marier à leurs échalas, ou couvrir de leurs provins les échalas du voisinage qui ne seront point garnis. Cette espece d'opération ne pourra néanmoins se faire, que lorsque les vignes seront plantées

(3) Comme il arrive dans certains genres de greffes, dont la plaie se cicatrise d'autant plus facilement, que le suc nourricier qui a toujours sa tendance par en-haut, la consolide peu-à-peu avec le bois supérieur, ou du moins l'empêche de se dessécher.

Digitized by Google

assez profondément pour que leurs racines ne vacillent pas sur la superficie du sol, & qu'elles seront d'une bonne espece. Autrement ce seroit peine perdue : parce que, si ce sont des vignes dégénérées, on aura beau les renouveller, elles conserveront toujours ce premier vice, & que, si elles tiennent à peine sur la superficie de la terre, elles périront avant que d'avoir pris une certaine force. Ainsi, dans le premier cas, on fera mieux de les greffer avec des entes fructueuses, & dans le second, il faudra les extirper entiérement & en replanter de nouvelles, pourvu cependant qu'on y soit déterminé par la bonté du sol. Car si c'est par le vice du sol qu'elles sont devenues stériles avant même que d'être vieillies, nous ne croyons pas qu'on doive les rétablir en aucune façon. Or les vices de terrein qui finissent presque toujours par détruire les vignobles, sont la maigreur & la stérilité, un goût salé ou amer inhérent à la terre, l'humidité, une position précipitée & escarpée, une terre trop ombragée & privée des rayons du Soleil, des vallées sablonneuses, de même qu'un tuf sablonneux, un sable plus maigre qu'il ne faut, & dans lequel il n'y a pas plus de terre que dans du gravier pur, & toute autre circonstance pareille qui met la terre hors d'état de fournir à la vigne sa nourriture. Au reste, lorsqu'un terrein n'a aucun de ces désavantages ni d'autres semblables, on peut en faire un vignoble qui rapportera toutes les années sans se repo-

Digitized by Google

ſer, en ſe conformant à la méthode que nous avons donnée dans le premier Livre (4). Mais pour les vignobles d'une eſpece mauvaiſe, & qui, tout robuſtes qu'ils ſont, ne rapportent pas de fruit à cauſe de leur ſtérilité, on les corrigera, comme nous avons dit, par le moyen de la greffe dont nous traiterons en ſon lieu (5), lorſque nous en ſerons venus à cette matiere.

CHAPITRE XXIII.

COMME il ſemble que nous avons peu parlé de la taille, nous allons à préſent traiter avec plus de ſoin de cette façon, qui eſt la plus eſſentielle de toutes celles que nous propoſons de donner aux vignes. Il faut donc, lorſque la température douce & modérée de la contrée où nous cultiverons le permettra, commencer la taille après la vendange vers les Ides (1) d'Octobre, pourvu cependant que les pluies d'Automne ſoient préalablement tombées, & que les ſarmens aient acquis la force qu'ils doivent avoir : car la ſéchereſſe oblige de la remettre à un temps plus éloigné. Mais ſi une

(4) C'eſt-à-dire, dans le Livre précédent. Voy la Note 1 du Chap. IV.

(5) Voy. le Chap. XXIX.

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, LIV. I.

Digitized by Google

température froide & sujette aux gelées blanches menaçoit d'un Hiver rude, nous remettrions cette operation aux Ides (1) de Février. On pourroit aussi user du même délai, dans le cas où l'on n'auroit que des possessions de vignes peu étendues: car lorsque l'étendue de nos possessions nous empêchera de choisir notre temps, il faudra tailler les parties de nos vignobles les plus vigoureuses pendant les froids, les plus maigres au Printemps ou pendant l'Automne, celles qui seront sous le Midi en Hiver & même pendant le Solstice, & celles qui seront exposées à l'Aquilon au Printemps & pendant l'Automne. Il est inconteſtable que telle est la nature de cet arbrisseau que plus on le taille de bonne-heure, plus il donne de bois, de même que plus on le taille tard, plus il donne de fruit.

CHAPITRE XXIV.

AU surplus en tel temps que le vigneron taille la vigne, il a trois choses principales à observer: la premiere est d'avoir le plus qu'il pourra les fruits en vue, la seconde de prendre ses précautions dès le moment de la taille pour réserver pour l'année suivante le bois qui promettra le plus, enfin d'assurer à la vigne la plus longue durée; car la négligence sur un seul de ces points, tel qu'il

Digitized by Google

ſoit, eſt capable de porter un grand préjudice au Propriétaire. Comme une vigne eſt diviſée en quatre parties, elle eſt auſſi tournée vers quatre aſpects du Ciel différens, & comme chacun de ces aſpects a ſes propriétés différentes, ils demandent auſſi des variétés dans l'arrangement des vignes, à raiſon de la différence de leur expoſition. C'eſt pourquoi les bras expoſés au Septentrion ſont ceux qui doivent ſouffrir le moins de taille, ſur-tout ſi on les taille lorſqu'ils ſont déja menacés du froid, qui ne manqueroit pas de brûler les cicatrices de l'opération. On ne leur laiſſera donc qu'un ſarment le plus près du joug que faire ſe pourra, avec un courſon au-deſſous, qui ſervira à renouveller la vigne l'année ſuivante. Au Midi, au contraire, on laiſſera un plus grand nombre de branches à fruit, qui ſerviront d'ombrage à la mere, lorſqu'elle ſera tourmentée par les chaleurs de l'Eté, & qui empêcheront que le fruit ne ſe deſſeche avant ſa maturité. Pour le Levant & le Couchant, ils admettent tous deux très-peu de différence dans la taille, parce que la vigne ne voit pas le Soleil pendant moins d'heures ſous l'une de ces poſitions que ſous l'autre. Il faudra donc laiſſer du bois à proportion de la bonté du terrein & de celle du ſep. Voilà les principes généraux de la taille. En voici de particuliers auxquels il faudra ſe conformer dans le détail. Car, pour commencer par le bas de la vigne comme par ſes fondemens,

Digitized by Google

pour m'exprimer ainſi, il faut toujours écarter avec la doloire la terre dont ſon pied eſt environné, & s'il ſe trouve de ces rejettons qui tiennent à ſes racines, nommés par les Payſans *ſuffrago* (1), il faut les arracher avec ſoin, & unir la plaie avec le fer, pour empêcher que les eaux de l'Hiver n'y ſéjournent. En général il vaut toujours mieux arracher les rejettons qui pouſſent d'un endroit qui a été taillé, que de laiſſer une cicatrice pleine de nœuds & rude, parce que, dans le premier cas, la plaie ne tarde pas à ſe cicatriſer, au lieu que, dans le ſecond cas, elle ſe cave & ſe pourrit. Après avoir ainſi ſoigné le pied de la vigne, il faut examiner ſes cuiſſes & ſon tronc, pour n'y laiſſer ni pampres ſortis du bois dur, ni tumeur ſemblable à une verrue, à moins que la vigne ne ſoit montée plus haut que le joug, & qu'elle ne demande à être ravallée. Mais s'il arrive qu'une partie du tronc, qui aura été coupé, ſoit deſſéchée par l'ardeur du Soleil, ou que la vigne ait été creuſée ſoit par les eaux, ſoit par les animaux nuiſibles qui ſe ſeront inſinués dans ſa moëlle, il faudra ſe ſervir de la doloire pour la délivrer de tout le bois mort, & enſuite la ratiſſer avec la ſerpe juſqu'au vif, afin qu'elle ſe cicatriſe dans une partie verte; & il ne ſera pas difficile d'enduire ces plaies, auſſi-tôt qu'elles ſeront unies, avec de la terre détrempée préalablement dans de la lie

(1) C'eſt-à-dire, *le jarret.*

Digitized by Google

d'huile, parce que cette eſpece d'enduit écarte de la vigne les vers & les fourmis, & la préſerve du Soleil & de la pluie, ce qui fait qu'elle reprend plutôt, & qu'elle conſerve ſon tronc toujours vert. Il faut encore éplucher le corps de la vigne en arrachant l'écorce ſeche & gerſée qui pendra du haut du tronc, parce que la vigne délivrée de ces eſpeces d'immondices ne s'en porte que mieux, & que le vin qu'elle donne eſt moins ſujet à la lie. Il faut auſſi écarter & ratiſſer avec le fer la mouſſe qui tient le pied de la vigne reſſerré comme entre des entraves, & qui la maigrit par ſa ſaleté & par la léthargie dans laquelle elle la plonge. Voilà ce qu'il y a à faire dans le bas de la vigne. Je vais preſcrire également ce qu'il faut lui faire au corps. Les plaies que l'on fait à la vigne dans le dur de ſon bois doivent être obliques & bien unies, parce qu'étant faites de cette maniere, elles ſe guériſſent plus promptement, & laiſſent plus facilement écouler l'eau juſqu'à ce qu'elles ſoient cicatriſées, au lieu que les plaies qui ſont faites horizontalement reçoivent plus d'eau ſur leur ſurface, & la gardent plus long-temps. C'eſt donc une faute que le vigneron doit ſur-tout éviter. Il faut couper les ſarmens gourmands, ainſi que les vieux, ceux qui ſont nés dans une mauvaiſe place, les tortus & ceux qui ſont tournés vers la terre, & laiſſer les jeunes & ceux qui promettent du fruit, pourvu qu'ils ſoient droits. Il faut couper

Digitized by Google

avec la ſerpe ceux qui ſont ſecs & vieux, ainſi que les ergots des courſons de l'année (2), & conſerver les bras tendres & verts. Quand la vigne ſera montée à environ quatre pieds de hauteur, il faudra lui former quatre bras, dont chacun ſera tourné vis-à-vis les quatre pointes de l'étoile formée par le joug. Mais il faudra prendre garde de laiſſer deux ſarmens ou davantage ſur la même ligne, & du même côté d'un bras, parce que la vigne ſouffre beaucoup quand toutes les parties de ſes bras ne travaillent pas également, & qu'au lieu de diſtribuer de la nourriture à ſes enfans par portion égale, elle n'eſt têtée que d'un ſeul côté, parce qu'il arrive delà que celui de ſes vaiſſeaux, dont tout le ſuc eſt épuiſé, ſeche comme s'il étoit frappé de la foudre. On appelle *Focaneus* (3) la branche à fruit qui ſort communément entre deux fourchons : les Payſans lui ont donné ce nom, parce que, naiſſant entre deux des bras dans leſquels la vigne ſe partage, elle tient ce paſſage aſſiégé, & intercepte la nourriture de ces deux bras. On a donc bien ſoin de la retrancher auſſi, & de l'arracher comme une eſpece de rivale, avant qu'elle ſe ſoit fortifiée. Si cependant elle a déja aſſez pris de force pour que l'un des deux bras en ait ſouffert, on retranche le plus foible des deux, & on la lui ſubſtitue; car l'un des bras

(2) Voy. la Note 2 du Chap. VII.

(3) Du mot *Fauces*, qui veut dire, *un défilé*.

Digitized by Google

étant ainſi coupé, la mere n'aura pas plus de peine à entretenir les deux autres parties qui reſteront. Ainſi il faut mettre à un pied de diſtance au-deſſous du joug la tête de la vigne (4), dont s'écarteront, ainſi que je l'ai dit (5), ſes quatre bras, ſur leſquels on renouvellera la vigne chaque année, tant en coupant d'anciennes branches à fruit, qu'en en laiſſant croître de nouvelles, qu'il faudra choiſir à cet effet avec intelligence. Car lorſque la vigne abonde en bois, le vigneron doit prendre garde en la taillant de ne pas lui laiſſer les branches qui ſeront les plus voiſines du bois dur, c'eſt-à-dire, du tronc & de la tête de la vigne (4), non plus que celles qui en ſeront les plus éloignées. En effet ſi les premieres ne ſont d'aucune utilité pour la vendange, parce qu'elles rapportent peu de fruit, attendu qu'elles ſont ſemblables à celles qui ſortent du tronc à ſon pied (6), les ſecondes épuiſent la vigne, parce qu'elles ſont chargées de trop de fruit, & qu'elles s'étendent juſqu'à un ſecond & un troiſieme pieu, ce que nous avons dit être vicieux (7). Il ſera donc bon de laiſſer les branches qui ſe trouveront dans le milieu des bras, parce qu'on peut en eſpérer du fruit, & qu'il n'y a pas à craindre qu'elles maigriſſent le ſep. Il y a des perſonnes qui montrent plus

(4) Voy. la Note 1 du Chap. XVII.
(5) Chap. XVII.
(6) Voy. la Note 6 du Chap. X. Liv. III.
(7) Chap. XXII.

Digitized by Google

d'avidité à ſe procurer une grande quantité de fruit, en laiſſant les fouets des extrémités avec ceux du milieu, & en taillant en outre en courſon le ſarment le plus proche du bois dur. Mais je ne crois pas qu'on doive ſuivre cette méthode, à moins que la vigueur, tant du ſol que du tronc, ne le permettent : car ces fouets ſe couvrent d'une ſi grande quantité de grappes, qu'elles ne peuvent plus parvenir à leur maturité, à moins que la bonté de la terre ou la fertilité du tronc ne s'y prêtent. On ne doit pas tailler de branches en courſon, lorſque celles dont on attend les fruits les plus prochains ſont ſituées dans un lieu convenable, parce qu'il ſuffit de lier ces branches & de les courber vers la terre, pour exciter le bois à en ſortir au-deſſous de la ligature. Mais ſi la vigne s'étend plus loin que la méthode des Agriculteurs ne lui permet de le faire, & qu'en s'élançant du côté de ſa tête (4), elle jette ſes bras ſur les toîts des jougs voiſins qui ne lui ſont point deſtinés, on laiſſera auprès du tronc un courſon vigoureux & très-long, garni de deux ou trois nœuds : ce courſon jettera l'année ſuivante du bois, dont on formera un nouveau bras qui paroîtra comme ſortir du pouce, après quoi on coupera les autres bras, & la vigne ſe trouvera renouvellée & pourra être contenue dans les bornes de ſon joug. Mais en laiſſant ce courſon, voici ce qu'il faudra ſur-tout obſerver : premiérement que la plaie n'en ſoit pas horizontale

Digitized by Google

ni tournée en face du Ciel, mais oblique & penchée vers la terre, moyennant quoi elle se défendra d'elle-même contre la gelée, & se garantira du Soleil ; secondement que la taille n'en soit point allongée en forme de fleche, mais courte & arrondie comme les ongles, parce que, dans le premier cas, la partie blessée se desseche plutôt, & que la plaie se fait sentir dans une plus grande étendue, au lieu que dans le second cas, elle se remet plutôt de sa blessure, laquelle d'ailleurs s'étend moins au loin (8). Il faut aussi se garder très-particuliérement d'une méthode fort vicieuse, que je vois néanmoins être usitée par plusieurs personnes, qui, lorsqu'ils taillent un sarment en courson, n'ont égard qu'à la beauté du coup-d'œil, & le coupent à cet effet près de la jointure, afin qu'il soit plus court, & qu'il ressemble plus parfaitement au pouce (9); mais cette méthode est très-pernicieuse, parce qu'il arrive delà que l'œil voisin de la plaie souffre dans les commencemens du froid & de la gelée, & par

(8) En effet dans la premiere espece de taille, la blessure étant longue, la partie blessée que l'on laisse est mince & effilée, au lieu que dans la seconde, la blessure étant moins étendue, & plutôt ronde que longue, la partie blessée est plus épaisse ; d'où il arrive que dans le premier cas, la partie blessée seche bientôt & meurt souvent, au lieu que dans le second cas, non-seulement elle ne meurt point, mais sa croissance est moins long-temps suspendue.

(9) Qui est le doigt de la main le plus court & le plus épais.

Digitized by Google

la ſuite de la chaleur. Le meilleur eſt donc de couper le courſon vers le milieu de l'entre-nœuds, & d'incliner la plaie du côté oppoſé à l'œil, afin qu'elle ne répande pas ſes pleurs ſur lui, ainſi que nous l'avons déja dit ci-deſſus (10), & qu'elle ne l'aveugle pas lorſqu'il ſera prêt à bourgeonner. Mais ſi l'on n'a pas de quoi faire un courſon, il faudra chercher de quoi faire une tumeur, laquelle, pour être coupée de très-court à peu près dans la forme d'une verrue, n'en donnera pas moins le Printemps ſuivant du bois, qui ſervira à remplacer des bras ou des branches à fruit. Si l'on ne trouve pas même de ces ſortes de tumeurs, il faudra faire une ouverture à la vigne, en y appliquant le fer à l'endroit d'où l'on voudra faire ſortir des pampres. Je ſuis encore très-fort d'avis que l'on délivre de leurs vrilles & de leurs rejettons, les branches à fruit que l'on deſtine à la vendange. Mais il faut s'y prendre autrement pour les couper, que pour couper les pampres qui ſortent du tronc : car on applique rudement la ſerpe pour couper raze ce qui ſort du bois dur, afin que la plaie ſe cicatriſe plus promptement, au lieu qu'on s'y prend plus doucement quand il s'agit de couper ce qui ſort du bois tendre, comme par exemple, les rejettons, parce qu'ordinairement ils ſont garnis ſur le côté d'un œil qu'il faut ménager, ſans l'offenſer avec la ſerpe. Or ſi

(10) Chap. IX.

Digitized by Google

l'on y appliquoit le fer trop rudement, on enleveroit abſolument l'œil, ou tout au moins on l'endommageroit du même coup, d'où il arriveroit que le pampre, qui eſt prêt à germer, ſeroit foible & peu fertile, outre qu'il ſeroit plus ſenſible aux injures des vents, parce qu'il ſeroit ſorti de la cicatrice ſans aucune vigueur. Il eſt difficile de déterminer la longueur que l'on doit donner au bois qu'on laiſſera à la vigne. La plupart cependant ne lui donnent que la longueur ſuffiſante, pour pouvoir paſſer ſur le joug & ſe recourber de l'autre côté, ſans néanmoins aller juſqu'à terre. Pour nous, nous croyons qu'il faut entrer dans un plus grand détail ſur cet objet, & examiner en premier lieu quelle eſt la nature de la vigne, parce que, ſi elle eſt robuſte, elle pourra porter de plus longs bois, en ſecond lieu ſi le ſol eſt gras, parce que s'il ne l'eſt pas, telle robuſte que ſoit la vigne, nous la ferions bientôt périr en l'amaigriſſant par de trop longs fouets. Au reſte, on n'eſtime pas la longueur d'une branche à fruit d'après ſa meſure intrinſeque, mais d'après le nombre de ſes bourgeons : car lorſque ſes nœuds ſont très-éloignés l'un de l'autre, on peut lui laiſſer aſſez de longueur pour aller preſque juſqu'à terre, attendu que malgré cette longueur elle jettera peu de pampres; mais lorſque les nœuds d'une branche à fruit ſont drus, & qu'elle montre beaucoup d'yeux, quoique courte, elle donne néanmoins un grand nombre d'autres branches à fruit, & produit

Digitized by Google

des grappes en abondance, raiſon pour laquelle il faut de toute néceſſité ménager dans ce cas-là ſa longueur, pour que la vigne ne ſoit point chargée de branches à fruit trop hautes. Il faut encore que le vigneron examine ſi la vendange de l'année précédente a été abondante ou non, parce qu'il doit épargner les vignes après une forte récolte, & par conſéquent les tailler alors plus court, au lieu qu'après une moindre récolte, il doit leur faire la loi. Par deſſus tout cela, nous penſons encore que toute la beſogne, dont nous parlons, doit être faite avec des inſtrumens de fer qui ſoient forts, minces & bien tranchants : car une ſerpe émouſſée, épaiſſe & de peu de réſiſtance retarde celui qui taille la vigne, & dès-lors il fait moins d'ouvrage quoiqu'il ait plus de peine. En effet, ſoit que l'inſtrument plie, comme il arrive quand il n'eſt pas ferme, ſoit qu'il pénetre difficilement, comme il arrive quand il eſt émouſſé & épais, celui qui taille trouve alors de plus grands obſtacles à vaincre, outre que les plaies qui ſont raboteuſes & inégales, quand l'opération n'a pas été faite en un ſeul coup mais en pluſieurs, déchirent la vigne : d'où il arrive ſouvent qu'on eſt obligé de rompre ce qu'on auroit dû couper, & que l'humidité pourrit la vigne qui eſt ainſi déchirée & raboteuſe, ſans que les plaies qu'on lui a faites puiſſent ſe guérir. C'eſt pourquoi il faut bien avertir celui qui doit tailler la vigne, qu'il ait à aiguiſer la lame de ſon inſtrument, pour le rendre, autant qu'il pourra,

Digitized by Google

pourra, auſſi tranchant qu'un raſoir. Il faut auſſi qu'il ſçache de quelle partie de la ſerpe il doit ſe ſervir pour chaque opération différente ; car j'ai ſouvent rencontré pluſieurs perſonnes qui dévaſtoient les vignobles faute d'avoir cette connoiſſance.

CHAPITRE XXV.

OR telle eſt l'ordonnance & la figure de la ſerpe du vigneron. La partie la plus voiſine du manche qui préſente la lame dans une direction droite, s'appelle *culter* (1) à cauſe de ſa reſſemblance avec un couteau, celle qui eſt recourbée s'appelle *ſinus* (2), celle qui deſcend de la courbure s'appelle *ſcalprum* (3), celle qui la ſuit & qui eſt cróchue s'appelle *roſtrum* (4), celle qui ſurmonte cette derniere dans la forme d'une moitié de lune s'appelle *ſecuris* (5), enfin celle qui part de l'extrémité de la ſerpe, & qui eſt penchée ſur le devant en forme de pointe, s'appelle *mucro* (6). Chacune de ces parties à ſa fonction particuliere, pourvu

(1) C'eſt-à-dire, *couteau.*
(2) C'eſt-à-dire, *courbure.*
(3) C'eſt-à-dire, *biſtouri.*
(4) C'eſt-à-dire, *bec.*
(5) C'eſt-à-dire, *hache.*
(6) C'eſt-à-dire, *pointe.*

Digitized by Google

que le vigneron ſoit habile à manier cet inſtrument. Car, lorſqu'il veut couper quelque choſe en appuyant la main devant lui, il ſe ſert du *culter* (1), lorſqu'il veut tirer la main à lui, il ſe ſert du *ſinus* (2), lorſqu'il veut unir la plaie, il ſe ſert du *ſcalprum* (3), lorſqu'il veut creuſer, il ſe ſert du *roſtrum* (4), lorſqu'il veut donner un coup, il ſe ſert de la *ſecuris* (5), & lorſqu'il veut nettoyer un endroit dont l'ouverture eſt étroite, il ſe ſert du *mucro* (6). La plus grande partie de l'ouvrage que l'on fait ſur les vignes, doit être fait en tirant à ſoi plutôt qu'en frappant, parce qu'une plaie faite de cette maniere s'unit du même trait, attendu que le vigneron commence par meſurer ſon coup avant d'appliquer le fer pour couper ce qu'il a envie de couper, au lieu qu'en frappant la vigne, il bleſſe le ſep de pluſieurs coups, pour peu qu'il vienne à manquer le premier (comme il arrive ſouvent). Ainſi la meilleure taille & la plus sûre, eſt celle que l'on fait en conduiſant la ſerpe (ainſi que je l'ai dit) & non pas en donnant un coup.

CHAPITRE XXVI.

TOUTES les opérations précédentes finies, le ſoin de ſoutenir la vigne & de la mettre au joug pour lui donner de la ſtabilité, leur ſucce-

Digitized by Google

de, comme nous l'avons déja dit ci-deſſus (1). L'échalas eſt préférable au pieu en cette occaſion, encore y a-t-il du choix à faire : car le meilleur échalas eſt celui qui eſt fait de bois d'olivier, de chêne, & de liege, ainſi que de toute autre eſpece de chêne fendu avec des coins; viennent enſuite les appuis ronds & longs, dont les plus approuvés ſont ceux de bois de génevrier, de laurier & de cyprès. Les pins ſauvages ſont également bons à cet uſage, & le ſureau même n'eſt pas mauvais. Au reſte, tels bons que ſoient ces appuis & tous les autres ſemblables, il faut néanmoins les retoucher après la taille, les unir avec la doloire dans les parties qui en ſeront pourries, changer de côté ceux qui ſeront ſains, retirer ceux qui ſeront ou cariés ou plus courts qu'il ne faudra, & en remettre de meilleurs à leur place, relever ceux qui ſeront couchés par terre, & redreſſer ceux qui pencheront. On mettra de nouveaux liens aux jougs, au cas qu'ils n'aient pas beſoin d'être refaits à neuf; mais s'ils paroiſſoient être dans le cas d'être refaits, on attachera des perches ou des roſeaux à la vigne avant d'y appliquer les pieux, & ce ne ſera qu'après que le joug ſera fait ainſi, que l'on raſſemblera, par le moyen de l'échalas, tout le ſep vis-à-vis de ſon pied & ſous ſes bras, ainſi que nous l'a-

(1) Voy. le Chap. XII.

Digitized by Google

vons preſcrit pour les jeunes vignes (2), en évitant d'attacher les vignes toutes les années à un ſeul & même endroit, de peur que les ligatures répétées ne finiſſent par couper le tronc & par l'étrangler. Enſuite on diſtribuera les bras en quatre parties ſous l'étoile formée par le joug, & l'on attachera les jeunes branches à fruit ſur le joug, ſans forcer nature, mais en les courbant légérement pour les laiſſer aller comme elles voudront, de peur de les rompre ſi on les plioit, & d'en faire tomber des bourgeons déja gros. Lorſqu'il arrivera que deux ſarmens prendront leur direction d'un même côté du joug, on mettra une perche entre deux, afin que les branches à fruit ſe coulant ſur cette perche, forment le toît du joug, pour en deſcendre enſuite & prendre leur direction vers la terre, comme s'ils ſe plongeoient du faîte de ce toît. Pour que cela ſoit habilement exécuté, celui qui liera les branches ſe ſouviendra de ne pas en tordre le ſarment en l'attachant, mais de courber ſimplement tout le bois qu'il mettra ſur le joug & qui pourra en être précipité, de façon que ce bois paroiſſe plutôt appuyé ſur la perche, que ſuſpendu à la ligature qui le retient. Car j'ai ſouvent remarqué que les Payſans en attachant ſans précaution les branches à fruit au joug, les y mettoient de fa-

(2) Voy. le Chap. XVII.

Digitized by Google

çon, qu'il ſembloit qu'elles ne faiſoient que pendre de la ligature qui les retenoit, quoique les branches ainſi attachées ſe rompent lorſqu'elles viennent à être chargées du poids des pampres & des grappes.

CHAPITRE XXVII.

LORSQUE les vignobles auront été ordonnés de la maniere que nous avons preſcrite, nous nous hâterons de les nettoyer, & d'en retirer les ſarmens & les bouts d'échalas. Il ne faudra cependant les enlever que dans un temps où le terrein ſera ſec, de peur que celui qui doit fouiller la terre ne trouve trop de difficulté à le faire, dans le cas où elle auroit été trop piétinée pendant qu'elle étoit bourbeuſe. On doit envoyer tout auſſitôt cet ouvrier dans les vignes, ſans attendre qu'elles diſent mot; parce que, ſi on ne l'y envoyoit qu'après qu'elles auroient commencé à bourgeonner, il feroit tomber une grande partie de la vendange. C'eſt pourquoi il faut les bêcher très-profondément avant qu'elles bourgeonnent, entre l'Hiver & le Printemps, afin qu'elles pullulent plus gayement & plus abondamment; enſuite lorſqu'elles ſeront couvertes de feuilles & de grappes, il faudra diminuer le nombre de leurs ſarmens pendant qu'ils ſeront encore tendres & jeunes. Mais le

Digitized by Google

vigneron, qui s'étoit auparavant ſervi du fer pour les décharger, ne ſe ſervira plus alors que de la main, pour réprimer l'ombrage & faire tomber les pampres ſuperflus. Car il importe très-fort que cette opération ſoit faite habilement, puiſque les vignes gagnent encore plus à être épamprées qu'à être taillées. En effet, quoique la taille leur ſoit utile, cette opération les bleſſe par-là même qu'elle les coupe, au lieu que l'opération par laquelle on les épampre les guérit plus doucement & ſans les bleſſer, outre qu'elle prépare la taille de l'année ſuivante, en la rendant plus facile. Elle laiſſe auſſi moins de cicatrices à la vigne, parce que la partie du ſep, dont on n'a retranché que du verd & du tendre, ſe guérit toujours promptement. Outre cela, les branches qui ſont chargées de fruit prennent plus de force, & le raiſin trouvant plus de facilité à ſe cuire au Soleil mûrit mieux. C'eſt pourquoi un vigneron prudent & habile doit examiner & juger quels ſont les endroits de la vigne où il laiſſera croître le bois l'année ſuivante; & ne pas ſeulement ôter les branches qui n'ont point de grappes, mais encore celles qui ont du fruit, ſi leur nombre eſt exceſſif. Car il arrive quelquefois à certains yeux de jetter trois pampres à la fois, auquel cas il en faut retrancher deux, afin que ces yeux aient plus de facilité à nourrir le ſeul qui reſtera. Un Payſan ſage doit donc ſupputer ſi la vigne ne s'eſt pas chargée de plus de fruit, qu'elle n'en peut porter.

Digitized by Google

C'eſt pourquoi non-ſeulement il doit arracher les feuilles ſuperflues, ce qu'il ne faut jamais manquer de faire, mais il doit encore faire tomber quelquefois une partie du fruit, pour ſoulager la vigne trop chargée du poids de ſes mammelles. Il y a même des cas particuliers où celui qui épampre doit, s'il eſt habile, faire tomber le fruit, quoiqu'il n'y en ait pas plus qu'il n'en pourroit mûrir. En effet, ſi la vigne ſe trouve fatiguée par les récoltes abondantes d'une ſuite d'années précédentes, il eſt juſte de la laiſſer ſe repoſer & ſe refaire, & de pourvoir par-là au bois des années ſuivantes. Pour ce qui eſt de rompre l'extrémité des ſarmens, pour réprimer la trop grande fertilité de la vigne, de retrancher tous les pampres qui ſortent des parties dures ou du tronc, à l'exception d'un ou de deux que l'on ſera obligé de garder pour renouveller la vigne, comme encore d'arracher tout ce qui pouſſe ſur la tête de la vigne entre ſes bras, & d'ôter les branches qui, étant ſur les bras même, occupent inutilement la mere, toutes ſtériles qu'elles ſont, ce ſont des ouvrages à la portée du premier venu, & même d'un enfant.

Digitized by Google

CHAPITRE XXVIII.

LE temps qu'il faut choisir de préférence pour épamprer la vigne, c'est avant qu'elle montre sa fleur; mais on pourra encore répéter cette opération quand elle l'aura quittée. Pour ce qui est du temps intermédiaire, c'est-à-dire, des jours pendant lesquels le raisin se formera, il ne faut pas entrer pour lors dans les vignes, parce qu'il est dangereux d'agiter le fruit pendant qu'il est en fleurs; mais dès qu'il est sorti de l'enfance, pour m'exprimer ainsi, & qu'il est dans l'adolescence, il faut l'attacher, le dépouiller de toutes ses feuilles, & le faire grossir à l'aide de fouilles fréquentes : car plus on pulvérisera la terre, plus il deviendra gros. Je ne disconviendrai pas que la plupart de ceux qui ont donné des préceptes d'Agriculture avant moi, s'étoient contentés de trois fouilles : de ce nombre est Græcinus (1), qui dit qu'on peut regarder comme suffisant de bêcher trois fois la vigne, quand elle est en état. Celsus (2) & Atticus conviennent aussi qu'il y a trois mouvemens naturels dans la vigne, ou plutôt dans toute espece d'arbres : l'un qui les fait ger-

(1) Voy. la Note 33 du Chap. I. Liv. I.

(2) Voy. la Note 32 *Ibid.*

Digitized by Google

mer, le second qui les fait fleurir, & le troisieme qui les fait mûrir. Ils pensent donc que les fouilles servent à animer ces mouvemens, parce que la nature ne parvient à l'objet de ses desirs, qu'autant qu'elle est aidée par le travail joint à l'étude. Telle est la culture des vignes, laquelle aboutit à la vendange.

CHAPITRE XXIX.

JE reviens à présent à la partie de ce traité, dans laquelle je me suis engagé (1) à donner les préceptes, qui concernent les greffes de la vigne & le soin de les entretenir. Julius Atticus a dit que le temps propre à greffer étoit depuis les Calendes (2) de Novembre jusqu'à celles de Juin, qui est tout le temps pendant lequel il assure qu'on peut conserver les greffes, sans qu'elles bourgeonnent; d'où nous devons conclure qu'il n'y a point de temps de l'année d'excepté, selon lui, pourvu que l'on puisse avoir du sarment, dont la seve ne dise mot. J'accorderois volontiers cette proposition dans les autres especes de plantes, dont l'écorce est plus ferme & plus pleine de suc que

(1) Voy. le Chap. II.

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

celle de la vigne. Mais je ne ſerois pas ſincere, ſi je déguiſois qu'il y a de l'imprudence, en fait de vignes, à permettre aux Payſans de les greffer dans le cours d'un auſſi grand nombre de mois. Ce n'eſt pas que j'ignore que la greffe faite à la vigne au Solſtice d'Hiver prend quelquefois; mais nous devons preſcrire aux Etudians non pas ce qui réſulte par hazard d'une ou de deux expériences, mais ce qui arrive communément & par des raiſons certaines. Je pourrois tout au plus conſentir, juſqu'à un certain point, à cette méthode, s'il ne s'agiſſoit d'en courir les riſques que ſur un petit nombre de ſeps, parce qu'on pourroit alors remédier à cette témérité par de plus grands ſoins qu'on y apporteroit. Mais il eſt néceſſaire d'écarter tous les doutes, relativement aux cas où l'immenſité de l'ouvrage qu'il y auroit à faire, partageroit les ſoins de l'Agriculteur, même le plus exact. Ce que preſcrit Atticus eſt donc abſolument contraire aux vignes. Effectivement le même Auteur convient qu'il n'eſt pas à propos de tailler les vignes pendant le Solſtice d'Hiver (en quoi il a raiſon, parce que, quoique cette opération leur faſſe moins de tort que la greffe, cependant tous les arbres ſont engourdis dans les temps froids, & que la gelée empêche qu'il ne ſe faſſe dans leur écorce aucun mouvement qui puiſſe guérir la plaie) : & cependant il permet de les greffer dans le même temps, quoique la maniere, dont il veut qu'on le faſſe, conſiſte à tron-

Digitized by Google

quer le ſep en entier, & à le fendre à l'endroit où il aura été tronqué. La meilleure méthode eſt donc de greffer lorſque le temps commencera à ſe radoucir après l'Hiver, & lorſque la nature donnera du mouvement aux bourgeons & à l'écorce, & qu'on ne ſera plus menacé du froid, qui pourroit brûler la greffe ou la plaie occaſionnée par la ſciſſion du ſep. Je permettrois cependant volontiers de greffer la vigne en Automne, dans le cas où on ſeroit preſſé, parce que la température de l'air eſt aſſez ſemblable dans cette ſaiſon à celle du Printemps. Mais en tel temps que l'on veuille greffer, on ſçaura qu'il n'y a pas d'autres ſoins à ſe donner pour le choix des greffes, que ceux que nous avons preſcrits dans le premier Livre (3), en donnant des préceptes ſur le choix des mailletons. Lors donc qu'on aura choiſi ſur une vigne de bonne qualité les mailletons les plus féconds & les plus mûrs, & qu'on les en aura ſéparés, on prendra pour faire l'opération de la greffe un jour où le temps ſoit doux, & où il ne faſſe pas de vent. Enſuite on examinera ſi la greffe eſt bien ronde dans toute ſa longueur, & bien ferme, ſi la moëlle n'en eſt pas ſpongieuſe, & ſi elle a beaucoup de bourgeons & des entre-nœuds très-courts. Car il eſt très-intéreſſant que le ſarment que l'on veut in-

(3) C'eſt-à-dire, dans le Livre précédent, Chap. VII. VIII. IX. & X. Voy. la Note 1 du Chap. IV.

Digitized by Google

ſérer ait, ſans être long, beaucoup d'yeux par où il puiſſe germer. Il eſt viſible que s'il a des entre-nœuds bien longs, on ſe trouvera dans la néceſſité de ne lui laiſſer qu'un bourgeon ou deux tout au plus, afin de le réduire à une longueur telle, qu'il puiſſe ſoutenir les orages, les vents & les pluies ſans branler. On greffe la vigne, ou en la coupant, ou en la perçant de part en part avec une tarriere. Mais la premiere façon eſt la plus uſitée, & celle que preſque tous les Agriculteurs connoiſſent, au lieu que la ſeconde eſt plus rare, & que peu d'Agriculteurs l'emploient. Je parlerai d'abord de celle qui eſt le plus en uſage. On coupe communément la vigne hors de la terre; quelquefois cependant on la coupe dans la terre même, à l'endroit où elle montre le plus de ſolidité & le moins de nœuds. Lorſqu'on la greffe près de terre, on enterre la greffe juſqu'à la cime, au lieu que lorſque la greffe eſt inſérée au-deſſus de la terre, on enduit exactement la plaie avec un lut paitri exprès, que l'on recouvre de mouſſe, le tout bien attaché, afin qu'elle puiſſe être garantie des chaleurs & des pluies. On taille la greffe à peu près dans la forme d'une flûte, de façon qu'elle puiſſe joindre les levres de la fente. Il faut qu'il ſe trouve un nœud dans la vigne au-deſſous de cette fente, qui paroiſſe la bander, pour ainſi dire, afin de l'empêcher de faire des progrès plus étendus. Quand ce nœud ſeroit à la diſtance de quatre doigts de l'endroit où l'on aura coupé le ſep, il

Digitized by Google

ne faudroit pas moins lier la vigne avant de la fendre, de peur que le tranchet de la serpe, en ouvrant un chemin à la greffe, ne fasse une plaie qui bâille plus que de raison. La greffe que l'on inférera ne doit pas être aiguisée sur une hauteur de plus de trois doigts, mais on l'éguisera de façon qu'elle soit bien unie dans les parties qui auront été ratissées, c'est-à-dire, jusqu'à la moëlle d'un côté, & du côté opposé jusques passé l'écorce seulement; de sorte qu'elle ait la figure d'un coin, dont l'un des côtés aiguisés sera plus mince, & l'autre plus épais, afin qu'on puisse l'inférer par le côté le plus mince, & la serrer par le côté le plus épais, jusqu'à ce qu'elle joigne des deux côtés les levres de la fente; car à moins que l'écorce de la greffe ne soit appliquée à celle de la vigne, de façon qu'il n'y ait aucun jour entre elles deux, la greffe ne pourra jamais croître avec le sep. On peut se servir de plusieurs sortes de liens pour la greffe dont nous parlons. Les uns se servent d'ozier, d'autres entourent la fente avec de l'écorce, la plus grande partie l'attachent avec du jonc, & c'est une très-bonne méthode, parce qu'autrement, dès que l'ozier vient à se secher, il pénetre dans l'écorce & la coupe. C'est pour éviter cela que nous adoptons plutôt une ligature peu serrée, pourvu que, lorsqu'elle aura entouré le tronc, on la resserre en y insérant dans les vuides de petits coins de roseaux. Mais le soin le plus important qu'il y ait à prendre, consiste

à déchauſſer la vigne avant l'opération, à en couper les racines qui ſont à la ſuperficie de la terre ou les rejettons, & à recouvrir de terre le tronc après l'opération. Dès que la greffe aura pris, la vigne demandera encore de nouveaux ſoins : car il faudra l'épamprer ſouvent lorſqu'elle commencera à germer, & arracher encore plus ſouvent les rejettons qui ſortiront de ſes flancs & de ſes racines; enſuite il faudra lier le pampre qui ſera ſorti de la greffe, de peur que la greffe elle-même ne ſoit ébranlée par les ſecouſſes du vent, ou que ce pampre encore tendre ne ſoit abbatu. Lorſqu'il aura pris de l'accroiſſement, il faudra le délivrer de ſes rejettons, à moins qu'on ne les laiſſe croître pour propager la vigne, dans le cas où la place ſeroit dégarnie de ſeps. Enſuite, lorſque les branches à fruit ſeront en état d'être taillées, on y appliquera la ſerpe en Automne. Mais voici la méthode que l'on obſervera en taillant la greffe : dans les endroits où l'on n'aura pas beſoin de marcottes, on n'attirera qu'une tige au joug, & l'on coupera toutes les autres en obſervant de faire la plaie à-raze du tronc, ſans cependant écorcher le dur du bois. Il n'y a pas d'autre façon d'épamprer la vigne greffée, que celle que l'on ſuit à l'égard des nouvelles marcottes ; mais il faut la tailler de façon à lui laiſſer peu de bois juſqu'à la quatrieme année, temps auquel la plaie du tronc ſera cicatriſée. Voilà comme on s'y prend pour la greffe en fente. Quant à celle qui ſe fait

Digitized by Google

en perçant la vigne avec une tarriere, il faut après avoir examiné quel eſt le ſep le plus fertile dans le voiſinage de celui que l'on veut greffer, en attirer une branche à fruit ſemblable à ces branches que l'on fait paſſer d'arbres en arbres, ſans les ſéparer de la mere qui les nourrit, & l'introduire par le trou qu'on aura fait au ſep. Cette façon de greffer eſt la plus sûre & la plus certaine, parce que, quand même cette branche ne prendroit pas dès le premier Printemps, elle ſe trouveroit indubitablement forcée de prendre au ſecond, ſitôt qu'elle ſeroit ſuffiſamment groſſie. Lorſque cette greffe a pris, on la ſépare de ſa mere, après quoi on coupe la partie ſupérieure de la vigne que l'on a greffée, juſqu'à l'endroit où la greffe y a été inſérée. Si l'on n'eſt pas à même de faire venir ainſi du voiſinage une longue branche, on prend le ſarment le plus nouveau que l'on peut trouver, & après l'avoir arraché du ſep, on le ratiſſe légérement & ſeulement au point de l'écorcer, puis on l'ajuſte au trou, enſuite on enduit d'un lut la vigne après l'avoir coupée, afin que le tronc entier ſoit employé à nourrir cette vigne étrangere: ce qui n'eſt pas néceſſaire à l'égard de ces longs ſarmens dont nous venons de parler, puiſqu'ils ſont nourris dans le ſein de leur mere, juſqu'à ce qu'ils commencent à croître avec la nouvelle vigne. Mais l'inſtrument de fer, dont ſe ſervoient les anciens pour percer les vignes, eſt différent de celui que l'expérience m'a fait

Digitized by Google

découvrir, & qui eſt plus convenable à cette opération, parce que l'ancienne tarriere, qui étoit l'unique que les anciens Agriculteurs connuſſent, formoit de la ſcieure, & brûloit la partie qu'on perforoit, d'où il arrivoit que quand cette partie avoit une fois été brûlée, elle reverdiſſoit rarement, ou qu'elle ne reprenoit pas avec les autres parties, & que la greffe que l'on y avoit inſérée ne mordoit pas. D'ailleurs on ne pouvoit jamais aſſez retirer la ſcieure du trou, pour qu'il n'en reſtât pas une certaine quantité, qui empêchoit que le corps de la greffe ne s'appliquât immédiatement à celui de la vigne. Nous avons donc imaginé pour cette eſpece de greffe une tarriere, que nous appellons Gauloiſe, & que nous avons reconnue pour être plus convenable & plus utile que l'autre, parce qu'elle perce le tronc ſans le brûler à l'endroit du trou. En effet, cette tarriere ne forme point de ſcieure, mais ſimplement des copeaux qu'il eſt facile d'ôter, de ſorte que la plaie eſt unie, & qu'elle embraſſe plus aiſément dans toute ſa ſuperficie la branche qui y eſt inſérée, vu qu'il ne s'y rencontre point de duvet, tel que celui qui étoit occaſionné par l'ancienne tarriere. Que vos vignes ſoient donc entiérement greffées après l'Equinoxe du Printemps : greffez-les en raiſin noir dans les lieux ſecs & arides, & en raiſin blanc dans les lieux humides. Il n'y a pas de néceſſité de multiplier les greffés ſur un même tronc, pourvu qu'il ſoit aſſez menu pour qu'une ſeule

greffe

Digitized by Google

greffe puiſſe recouvrir toute la plaie lorſqu'elle viendra à croître, & que la place ſoit d'ailleurs aſſez garnie de ſeps, pour ne pas exiger qu'on en ſubſtitue de nouveaux à la place de ceux qui pourroient être morts; ſi cependant le cas arrivoit on inſéreroit dans le trou pratiqué à la vigne deux ſarmens, l'un qu'on enterreroit en forme de ſautelle, & l'autre qu'on laiſſeroit monter au joug pour rapporter des fruits. Il ne ſera pas inutile non plus d'élever les pampres qui viendront ſur l'arc d'une ſautelle ainſi enterrée, & l'on pourra en peu de temps, ſi le cas y écheoit, ou les propager, ou leur laiſſer rapporter du fruit.

CHAPITRE XXX.

COMME nous avons donné les préceptes qui nous ont paru les plus utiles, tant pour former des vignobles que pour les cultiver, il faut à préſent donner la façon de ſe pourvoir d'appuis, de jougs & de liens, attendu que ce ſont des eſpeces de dots que l'on doit toujours tenir prêtes pour les vignes; & que, dans le cas où un Agriculteur n'en ſeroit pas pourvu, il n'auroit aucun motif de former des vignobles, parce qu'il faudroit qu'il allât chercher hors de ſon fond toutes les choſes qui lui ſeroient néceſſaires, & que non-ſeulement

Digitized by Google

le prix qu'il mettroit à les acheter augmenteroit les dépenſes de ſes vignes, comme dit Atticus, mais que cette acquiſition même lui ſeroit très-onéreuſe quand il l'auroit faite, en ce qu'il ne pourroit les importer dans ſon fond que dans un temps très-peu commode, qui eſt celui de l'Hiver. C'eſt pourquoi, il faut commencer par avoir une oſeraie, un plan de roſeaux, des forêts communes, ou des bois plantés exprès en châtaigniers. Atticus penſe qu'il ſuffit d'un *Jugerum* d'oſeraie pour attacher les ſeps de vingt-cinq *Jugera* de vignes; d'un *Jugerum* de roſeaux pour fournir de jougs vingt *Jugera* de vignes; & qu'un *Jugerum* de châtaigneraies fournira de pieux un auſſi grand nombre de *Jugera* de vignes, qu'un *Jugerum* de roſeaux en fournira de jougs. Le ſaule vient très-bien dans un terrein arroſé ou marécageux, quoiqu'il ne vienne pas abſolument mal dans un terrein plat & gras. Il faut retourner ces terreins au hoyau (ſuivant le précepte des anciens) à la profondeur de deux pieds & demi. N'importe qu'elle eſpece d'oſier on plantera, pourvu qu'il ſoit très-flexible. On eſtime cependant qu'il y a trois eſpeces principales de ſaule : le ſaule Grec, le ſaule Gaulois, & celui du pays des Sabins, que pluſieurs appellent ſaule d'Ameria. Le ſaule Grec eſt jaune, le Gaulois eſt d'une couleur de pourpre paſſée, & ſes baguettes ſont très-minces, celui d'Amerie les a grêles & rouges. On les plante ou par cimes, ou par boutures. Les perches

Digitized by Google

des cimes ſont bonnes à planter, quoiqu'elles ſoient d'une certaine groſſeur, pourvu cependant qu'elles n'excedent pas la groſſeur du poids de deux livres : on peut très-bien les enterrer abſolument, de façon que leur extrémité ſoit à la ſuperficie du ſol. On couvre légerement de terre les boutures après les y avoir enfoncées, & elles doivent avoir un pied & demi de long. Quand le terrein eſt arroſé, il faut écarter ces plantes davantage; auſſi laiſſe-t-on alors entre chacune un intervalle de ſix pieds en quinconce, au lieu que les terreins ſecs exigent qu'elles ſoient plus reſſerrées: mais il faut cependant qu'il y ait aſſez d'eſpace entr'elles, pour que ceux qui les cultiveront, puiſſent en aborder facilement. Il ſuffira pour cela de donner cinq pieds d'eſpace aux rangées, quoique dans ces mêmes rangées les plantes ne ſoient eſpacées que de deux pieds. Il faut les planter avant qu'elles germent : tout le temps qu'elles ne diront mot eſt bon. Il faut auſſi ne les tirer des arbres, que lorſqu'elles ſeront reſſuyées, parce que ſi on les coupe quand elles ſont couvertes de roſée, elles réuſſiſſent mal : c'eſt pourquoi on évite en général les jours de pluie, lorſqu'on veut tailler les ſaules. Il faut bêcher les ſauſſaies, pendant les trois premieres années, auſſi ſouvent que les jeunes plans de vignes : mais, lorſque les ſaules ſont devenus forts, ils ſe contentent de trois fouilles. Faute de les cultiver ainſi, ils manquent promptement, puiſqu'il arri-

Digitized by Google

ve, même en les cultivant ainſi, qu'il en périt beaucoup malgré les ſoins que l'on prend. Pour remplacer ceux qui périront, il faudra avoir recours aux ſautelles, que l'on prendra ſur les ſaules voiſins, dont on courbera les têtes pour les enterrer, afin qu'elles ſervent à ſuppléer par la ſuite tout ce qui ſera mort. Lorſque la ſautelle aura un an, on la ſévrera de ſa mere, afin qu'elle puiſſe, comme la vigne, tirer ſa nourriture de ſes propres racines.

CHAPITRE XXXI.

IL faut planter du genet dans les lieux trop ſecs, qui ne s'accommoderont pas d'autres eſpeces d'arbriſſeaux. Les liens qu'on en fait ſont très-ſouples, outre qu'ils ſont aſſez fermes. On le ſeme en graine, & lorſqu'il eſt venu on le tranſporte ailleurs en barbue de deux ans, ou bien on le laiſſe à l'endroit même où il a été ſemé, auquel cas on peut le couper enſuite toutes les années près de terre, comme les moiſſons. Les autres eſpeces de liens, tels que les ronces (1), demandent un plus grand travail, mais on ne peut pas cependant s'en diſpenſer au défaut des pre-

(1) Pline 3, 37, met auſſi les ronces au nombre des liens, pourvu qu'on en retranche les piquans.

Digitized by Google

miers. Le ſaule dont on tire les perches demande à peu près la même terre, que celui dont on tire des branches pliables. Il vient cependant mieux dans un terrein arroſé, que dans tout autre endroit. On le plante par boutures, auxquelles on ne laiſſe qu'une ſeule perche, lorſqu'elles ſont germées. On le bêche ſouvent, on arrache les herbes qui croiſſent à ſes pieds, & on l'ébourgeonne comme la vigne, afin de l'exciter à donner des branches qui ſoient plutôt longues que groſſes : cultivé ainſi, on ne le coupe que la quatrieme année, au lieu que celui dont on veut faire des liens, peut être coupé dès la premiere année à deux pieds & demi de terre, afin que le tronc produiſe des rejettons, & puiſſe être arrangé en bras, comme les vignes baſſes. Si cependant le terrein eſt trop ſec, on fera mieux de ne couper ce dernier qu'à deux ans.

CHAPITRE XXXII.

ON laboure la terre au *Paſtinum* (1) pour le roſeau, mais à la vérité peu profondément; néanmoins il eſt mieux de le planter au hoyau. Quoique cette plante ſoit très-vivace, & qu'elle s'accommode de toute ſorte de terreins, elles réuſſit cependant mieux dans un terrein ameubli, que

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

Digitized by Google

dans un terrein compact; dans une terre humide, que dans une terre ſeche; dans les vallées, que ſur les hauteurs; & il y a plus d'avantage à la mettre ſur les bords des fleuves, ſur les liſieres des ſentiers, & dans les lieux couverts d'épines, qu'en plein champ. On plante ſoit un cayeu de la racine du roſeau, ſoit une bouture de ſa canne, ou bien on le couche tout entier en terre. Les cayeux mis en terre, à trois pieds de diſtance les uns des autres, donnent en moins d'un an des perches en état d'être employées. La bouture, ainſi que le roſeau entier, demandent un plus longtemps. Mais, ſoit qu'on plante une bouture de la longueur de deux pieds & demi, ſoit qu'on mette en terre un roſeau entier, il faut que la tête de l'un comme de l'autre plant ſoit toujours hors de terre, parce que ſi on les couvroit entiérement, ils pourriroient tout-à-fait. Les trois premieres années, on ne les cultive pas autrement que les autres arbriſſeaux dont nous venons de parler : lorſque par la ſuite ils ſont vieillis, il faut leur donner une ſeconde façon au *Paſtinum* (1). Ils ſont cenſés vieux, lorſque le duvet, dont ils ſont couverts, les a deſſéchés, & qu'ils n'ont rien produit pendant pluſieurs années, ou lorſqu'ils ſont ſi épaiſſis, qu'ils ne donnent plus que des roſeaux grêles & ſemblables à des flageolets. Mais dans le premier cas, il faut les extirper entiérement; au lieu que dans le ſecond cas, on peut ſe contenter d'en couper quelques-uns

Digitized by Google

de distance en distance pour les éclaircir : les Payſans appellent cette opération *caſtratio* (1). Néanmoins, on ne peut jamais les couper qu'à l'aveugle, puiſqu'il n'y a rien ſur terre à quoi l'on puiſſe diſtinguer ceux qu'il faut ôter, de ceux qu'il faut laiſſer. Il eſt au moins plus tolérable de châtrer le roſeau avant le temps de ſa coupe, parce que les cannes indiquent alors clairement ce qu'il en faut arracher. Le temps favorable pour donner aux roſeaux une ſeconde façon au *Paſtinum* (1), de même que pour les planter, c'eſt avant que leurs yeux ſoient germés : on les coupe enſuite après le Solſtice d'Hiver, attendu qu'ils profitent juſques-là, après quoi ils s'arrêtent, parce que les froids de l'Hiver les roidiſſent. Il faut les bêcher auſſi fréquemment que les vignobles. Il faut auſſi, quand ils ſont maigres, les aider avec de la cendre, ou avec toute autre eſpece de fumier; c'eſt dans cette vue que la plupart mettent le feu dans les plans de roſeaux après la coupe.

CHAPITRE XXXIII.

LE châtaignier approche de la nature des robres. C'eſt pour cela qu'il eſt très-bon pour fournir les vignes d'appuis. La châtaigne ſemée dans

(1) Qui veut dire, *caſtration.*

Digitized by Google

un terrein labouré pour la seconde fois au *Pastinum* (1), leve promptement, & si l'on en coupe la production au bout de cinq ans, elle se ranime comme le saule, & les pieux que l'on en a faits durent presque jusqu'à la coupe suivante (2). Le châtaignier veut une terre douce & ameublie, sans néanmoins se déplaire dans un sable humide, ni dans un tuf pulvérisé : il recherche les hauteurs ombragées & septentrionales, & craint les terreins compacts, ainsi que ceux qui sont pleins de terre rouge. On seme les châtaignes depuis le mois de Novembre jusqu'à la fin de l'Hiver, dans une terre seche & façonnée au *Pastinum* (1) pour la seconde fois à la profondeur de deux pieds & demi ; on les sépare l'une de l'autre d'un demi-pied dans les rangées, & on laisse un intervalle de cinq pieds entre chaque rangée. On les enfonce dans des sillons creusés à neuf pouces de profondeur, & lorsque ces sillons sont ensemencés, on y fiche, avant de les applanir, un petit roseau à côté de chaque châtaigne, afin que ces roseaux servant de signaux pour faire connoître les endroits où les châtaignes sont semées, on puisse bêcher la terre & en arracher les mauvaises herbes avec plus de précaution. Dès qu'elles ont des tiges qu'on peut transférer, ce qui arrive au bout de deux ans,

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

(2) C'est-à-dire, jusqu'à la cinquieme année, temps auquel on peut couper de nouveau les châtaigneraies.

Digitized by Google

on en arrache quelques-unes d'eſpace en eſpace, en laiſſant deux pieds de vuide entre chaque arbriſſeau, de peur qu'elles ne viennent à maigrir pour être trop drues. Si on les avoit ſemées plus drues dans le principe, ce n'étoit que pour obvier aux différens accidens qui pouvoient ſurvenir. En effet il arrive quelquefois que le défaut de pluie les deſſeche, ou que la trop grande abondance d'eau les pourrit avant qu'elles ſoient germées; d'autres fois qu'elles ſont dévaſtées par les animaux qui vivent ſous terre, tels que les rats & les taupes : & c'eſt la raiſon pour laquelle on voit ſouvent les nouvelles châtaigneraies ſe dégarnir. Lorſqu'il eſt beſoin de les repeupler, il vaut mieux, ſi l'on eſt à même de le faire, abaiſſer des perches des arbres voiſins, en façon de ſautelle, pour les propager, que d'en arracher pour les planter. En effet, ces perches reſtant comme immobiles à leur place, produiſent beaucoup de boutons, au lieu que celles qui ont été miſes en terre après avoir été arrachées avec leurs racines, ſont deux ans à ſe remettre. C'eſt pour cela qu'on a remarqué qu'il étoit plus avantageux de faire des forêts de châtaigniers, en ſemant la châtaigne elle-même, qu'en la plantant en barbues. Si l'on ſe regle en ſemant des châtaignes ſur les diſtances que nous venons de fixer ci-deſſus, un terrein d'un *Jugerum* contiendra deux mil huit cent quatre-vingt châtaigniers, qui donneront aiſément (comme dit At-

Digitized by Google

ticus) douze mil échalas. En effet on fend ordinairement les branches voiſines de la ſouche en quatre, & les autres qui ſont plus petites que celles-là, en deux. Ces eſpeces d'appuis, ainſi fendus, ſe conſervent plus long-temps que les pieux ronds dans toute leur longueur. Quant aux fouilles que ces plantes exigent, & à la façon de les arranger, c'eſt la même culture que pour la vigne. On doit les éclaircir un peu à deux ans, & même à trois ans, indépendamment de ce qu'il faut y appliquer deux fois le fer au commencement du Printemps, ſi on veut les exciter à monter haut. On peut auſſi ſemer le gland du chêne de la même façon, mais on coupe cet arbre deux ans plus tard que le châtaignier; c'eſt pourquoi le bon ſens veut que l'on cherche à gagner du temps, en ſemant préférablement des châtaignes, à moins que l'on n'ait en ſa poſſeſſion des montagnes pleines de buiſſons & de graviers, ou des terres de la nature de celles que nous avons déſignées ci-deſſus, qui demandent plutôt du gland que de la châtaigne. J'ai traité juſqu'ici aſſez au long, & non ſans quelque utilité, autant que je puis m'en flatter, des vignobles d'Italie & de tous leurs acceſſoires; je vais donner à préſent la culture des vignes telle qu'elle eſt en uſage chez les Agriculteurs de Province, ainſi que celle des plans d'arbres mariés aux vignes, tant ceux de notre pays, que ceux de la Gaule.

Fin du quatrieme Livre.

Digitized by Google

L'ÉCONOMIE RURALE

DE L. JUNIUS MODERATUS COLUMELLE.

LIVRE CINQUIEME.

CHAPITRE PREMIER.

VOUS m'avez dit, Silvinus, qu'il manquoit dans les premiers Livres (1) que je vous ai adreſſés ſur la formation & la culture des vignobles, bien des choſes que les amateurs des travaux ruſtiques voudroient y trouver; & je ne diſconviendrai pas que je n'en aie obmiſes quelques-unes,

(1) Ce ſont les Livres troiſieme & quatrieme.

Digitized by Google

quoique j'aie néanmoins fait une recherche exacte de tout ce que les Agriculteurs de notre siecle, & ceux des siecles précédens ont laissé par écrit: mais en promettant de donner des préceptes d'Economie rurale, je ne m'étois pas engagé, si je ne me trompe, à donner tout ce qui pouvoit appartenir à cet Art immense, & il me semble au contraire que je ne m'étois engagé qu'à en donner la plus grande partie. En effet, c'eût été autrement un ouvrage au-dessus de la portée d'un seul homme, puisqu'il n'y a aucune science ni aucun Art, que le génie d'un seul homme ait conduit à sa perfection. Aussi, de même qu'il suffit à un bon chasseur, qui court après des bêtes fauves dans une forêt immense, d'en prendre le plus qu'il peut, & qu'on n'a jamais fait un crime à personne, de n'avoir point pris toutes celles qui s'y trouvent; il doit également nous suffire d'avoir donné la plus grande portion d'une matiere aussi diffuse, que celle que nous avons entrepris de traiter, d'autant que les choses qu'on nous accuse d'avoir omises dans notre ouvrage, & que l'on auroit voulu y trouver, sont des choses étrangeres à notre profession. Derniérement, par exemple, notre ami M. Trébellius prétendoit que j'aurois dû donner des regles pour mesurer les terres, dans la persuasion où il étoit, que la méthode de labourer un terrein au *Pastinum* (2), & celle de le me-

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

Digitized by Google

ſurer, lorſqu'il étoit ainſi labouré, étoient deux choſes qui ſe tenoient enſemble, & qui n'en faiſoient qu'une ſeule; mais je lui répondis que ce n'étoit point là la fonction d'un Agriculteur, mais celle d'un Arpenteur, d'autant que les Architectes, qui ſont cependant ceux qui doivent connoître mieux que perſonne la méthode des meſures, ne daignent point examiner par eux-mêmes celle des bâtimens, dont ils ont donné les plans, après qu'ils ſont achevés, & qu'ils croient qu'il y a bien de la différence entre les objets qui ſont de leur profeſſion & de leur reſſort, & les objets dépendans de la profeſſion des perſonnes, dont la fonction eſt de meſurer les édifices, lorſqu'ils ſont achevés, & de ſupputer la dépenſe à laquelle ils doivent monter. Cet exemple eſt une raiſon de plus, pour me faire croire qu'on doit pardonner à notre ſcience, ſi elle ſe contente d'enſeigner comment chaque choſe doit être faite, ſans aller juſqu'à calculer la meſure des ouvrages faits. Néanmoins, comme vous me demandez auſſi vous même, Silvinus, à titre d'ami, les préceptes relatifs aux meſures, je veux bien me rendre à vos deſirs, pourvu que vous demeuriez convaincu que c'eſt plutôt l'affaire des Géomêtres, que des gens de la campagne, & que vous m'excuſiez, au cas que je tombe dans quelque erreur, ſur une matiere dont je ne m'attribue pas la connoiſſance. Ainſi, pour entrer en matiere, toutes les meſures d'une ſur-

Digitized by Google

face quelconque ſe réduiſent à celle du Pied, qui eſt compoſé de ſeize Doigts. La multiplication du Pied donne graduellement le Pas, l'*Actus*, le *Clima*, le *Jugerum*, le *Stadium*, la *Centuria*, & d'autres eſpeces de meſures encore plus conſidérables. Le Pas eſt de cinq Pieds. L'*Actus minimus* (comme dit M. Varron (3)) eſt de quatre Pieds de largeur, ſur cent vingt de longueur. Le *Clima* eſt de ſoixante Pieds en tout ſens. L'*Actus quadratus* eſt un quarré, dont chaque côté a cent vingt Pieds. Le double de cet *Actus* donne le *Jugerum*, qui a tiré ſon nom de cette union de deux *Actus*. Mais les Payſans de la Province de Bétique donnent le nom d'*Acnua* à cet *Actus*, comme ils donnent celui de *Porca* à une largeur de trente Pieds ſur une longueur de cent quatre-vingt. Les Gaulois donnent auſſi le nom de *Candetum* à une ſurface de cent Pieds meſure de ville, ou à une ſurface de cent cinquante Pieds meſure de campagne : les laboureurs appellent cette meſure *Ca-*

(3) Varron, dans le Chap. X. du Liv. I. de l'Economie rurale, donne à la vérité la meſure de l'*Actus quadratus*, telle que la donne Columelle quelques lignes plus bas, mais il n'y parle ni de la meſure de l'*Actus minimus*, ni de celle du *Clima*. Il en faut donc conclure qu'il manque quelque choſe au texte de Varron, dans l'endroit que nous venons de citer, ou que la citation de Columelle n'eſt pas exacte ici, ou au moins que la parentheſe, *comme dit M. Varron*, eſt déplacée, & qu'elle doit être miſe à l'endroit où notre Auteur parle de l'*Actus quadratus*.

Digitized by Google

detum, comme ils appellent *Arepennis* un *Semi-Jugerum*. Ainſi deux *Actus* forment, comme je l'ai déja dit, un *Jugerum*, qui comprend deux cent quarante Pieds de long, ſur cent vingt Pieds de large, leſquels multipliés l'un par l'autre, donnent un produit de vingt-huit mil huit cent Pieds quarrés. Vient enſuite le *Stadium*, qui eſt de cent vingt-cinq Pas, c'eſt-à-dire, de ſix cent vingt-cinq Pieds, leſquels cent vingt-cinq Pas, multipliés par huit, font mil Pas, & par conſéquent cinq mil Pieds. Nous appellons aujourd'hui *Centuria* une meſure de deux cent *Jugera* (comme dit le même Varron (4)), au lieu qu'autrefois cette meſure n'étoit que de cent *Jugera*, auſſi étoit-ce de ce nombre qu'elle tiroit ſon nom; mais quoiqu'on l'ait portée au double par la ſuite, elle a conſervé ſon ancien nom, de même que les Tribus (5) ainſi nommées dans l'origine du nombre des trois claſſes dans leſquelles le peuple Romain fut diviſé, conſervent encore aujourd'hui leur ancienne dénomination, quoiqu'elles ſoient en plus grand nombre. Il nous a fallu commencer par expliquer briévement tous ces mots, comme étant inſéparables des calculs que nous donnerons par la ſuite. Venons maintenant à notre but. On ne trouvera pas ici toutes les parties dans

(4) Voy. le Chap. X. du Liv. I. de ſon Economie rurale.

(5) Voy. la Note 2 du Chap. II, de l'Economie rurale de Varron, Liv. III.

Digitized by Google

lesquelles le *Jugerum* peut se diviser, & nous ne donnerons que le nom de celles qui entrent dans l'estimation des ouvrages à réglér, parce qu'il eût été inutile de nous perdre dans le détail des plus petites parcelles, qui n'entrent point en compte. Le *Jugerum* est donc (comme nous l'avons dit) de vingt-huit mil huit cent Pieds quarrés, lesquels font deux cent quatre-vingt-huit *Scripula*. Or, pour commencer par la plus petite partie, c'est-à-dire, par la moitié du *Scripulum*, la cinq cent soixante & seiziéme partie du *Jugerum* est de cinquante Pieds; c'est la moitié de son *Scripulum*: la deux cent quatre-vingt-huitieme partie est de cent Pieds; c'est le *Scripulum* entier: la cent quarante-quatriéme partie est de deux cent Pieds; ce sont deux *Scripula*: la soixante & douziéme partie est de quatre cent Pieds; c'est la *Sextula*, qui équivaut à quatre *Scripula*: la quarante-huitiéme partie est de six cent Pieds; c'est le *Sicilicus*, qui équivaut à six *Scripula*: la vingt-quatriéme partie est de mil deux cent Pieds; c'est la *Semuncia*, qui équivaut à douze *Scripula*: la douziéme partie est de deux mil quatre cent Pieds; c'est l'*Uncia*, qui équivaut à vingt-quatre *Scripula*: la sixiéme partie est de quatre mil huit cent Pieds; c'est le *Sextans*, qui équivaut à quarante-huit *Scripula*: la quatriéme partie est de sept mil deux cent Pieds; c'est le *Quadrans*, qui équivaut à soixante & douze *Scripula*: la troisieme partie est de neuf mil six cent Pieds; c'est le *Triens*, qui équivaut

équivaut à quatre-vingt-seize *Scripula* : la troisiéme partie, plus la douziéme, sont de douze mil Pieds; c'est le *Quincunx* qui équivaut à cent vingt *Scripula* : la moitié est de quatorze mil quatre cent Pieds; c'est le *Semis* qui équivaut à cent quarante-quatre *Scripula* : la moitié, plus la douziéme partie, sont de seize mil huit cent Pieds; c'est le *Septunx* qui équivaut à cent soixante & huit *Scripula* : les deux tiers sont de dix-neuf mil deux cent Pieds; c'est le *Bes* qui équivaut à cent quatre-vingt-douze *Scripula* : les trois quarts sont de vingt & un mil six cent Pieds; c'est le *Dodrans* qui équivaut à deux cent seize *Scripula* : la moitié, plus le tiers, sont de vingt-quatre mil Pieds; c'est le *Dextans* qui équivaut à deux cent quarante *Scripula* : les deux tiers, plus le quart, sont de vingt-six mil quatre cent Pieds; c'est le *Deunx* qui équivaut à deux cent soixante & quatre *Scripula* : le *Jugerum* entier est de vingt-huit mil huit cent Pieds; c'est l'*As* qui équivaut à deux cent quatre-vingt-huit *Scripula*. Si la surface d'un *Jugerum* formoit toujours un Rectangle, & qu'en la mesurant on lui trouvât toujours deux cent quarante Pieds en longueur, & cent vingt Pieds en largeur, il seroit très-facile d'en faire le calcul : mais comme la différence dans la forme des terres est matiere à difficulté, nous allons mettre ci-dessous toutes les figures génériques, qui nous serviront comme de formules applicables à toutes les autres espeçes de figures.

Digitized by Google

CHAPITRE II.

TOUT terrein a la forme d'un Quarré parfait, ou d'un Rectangle, ou d'un Coin, ou d'un Triangle, ou d'un Cercle, quelquefois même il a la forme d'un demi-Cercle, ou d'un Arc de Cercle, & ſouvent il préſente la figure d'un Poligone. La meſure d'un Quarré parfait eſt très facile à trouver. En effet, comme cette figure préſente le même nombre de Pieds de tous les côtés, on en multiplie les deux côtés l'un par l'autre, & l'on dit que le produit de cette multiplication donne la ſomme totale des Pieds quarrés qu'elle contient. Par exemple, ſi c'eſt un terrein de cent Pieds en tout ſens, nous diſons : cent fois cent font dix mil. Nous en conclurons donc que ce terrein contient dix mil Pieds quarrés, qui font un *Triens* plus une *Sextula* du *Jugerum*, & ce ſera ſur ce pied-là qu'il faudra calculer l'ouvrage qui aura été fait. Mais ſi le terrein eſt un Rectangle, qui ait, par exemple, la figure du *Jugerum*, c'eſt-à-dire, deux cent quarante Pieds de long ſur cent vingt de large, comme je viens de le dire ci-deſſus (1), on multipliera les Pieds de la largeur par ceux de la longueur, de cette façon : cent vingt fois deux cent quarante font vingt-huit mil huit cent. Nous di-

(1) Voy. le Chap. précédent.

Digitized by Google

rons donc que ce ſera le nombre de Pieds quarrés que contiendra un *Jugerum* de terre, & il en ſera de même de tous les terreins Rectangles. Mais ſi le terrein a la forme d'un Coin, par exemple qu'il ait cent Pieds de long (2), & vingt Pieds de large par un côté ſur dix par l'autre, pour lors nous additionnerons enſemble les deux largeurs; la ſomme totale ſera trente, dont la moitié eſt quinze, que nous multiplierons par la longueur (2), ce qui produira mil cinq cent Pieds. Nous dirons donc que c'eſt le nombre de Pieds quarrés que contient ce Coin, nombre qui équivaudra à une *Semuncia* du *Jugerum*, plus trois *Scripula*. Mais ſi vous avez à meſurer un Triangle équilatéral, voici comme vous vous y prendrez : ſoit un terrein Triangulaire, dont chaque côté ait trois cent

(2) Il faut bien obſerver que par la longueur du Coin, Columelle n'entend pas la longueur de ſes côtés, autrement ſa méthode ſeroit fauſſe. Il appelle longueur, la hauteur du Coin, qui eſt toujours meſurée par une perpendiculaire abaiſſée de la baſe ſupérieure ſur la baſe inférieure, & dans ce ſens ſa méthode eſt juſte & expéditive, puiſque ſon procédé ſe réduit à ce principe, dont la vérité s'étend à tous les cas particuliers : *Pour évaluer la ſurface d'un terrein en forme de Coin, multipliez la hauteur par la demi ſomme des baſes ſupérieure & inférieure.* On en trouve la démonſtration, ſi on réſout le terrein en deux Triangles & un Rectangle, quoiqu'il ſeroit plus ſimple, pour faire ce calcul, de le réſoudre en deux Triangles, en tirant une ſeule diagonale de l'extrémité d'une des baſes, à l'extrémité oppoſée de l'autre baſe.

Digitized by Google

Pieds; multipliez ce nombre par lui-même : le produit eſt de quatre-vingt-dix mil Pieds : prenez le tiers de ce produit, c'eſt-à-dire, trente mil : prenez encore le dixiéme, c'eſt-à-dire, neuf mil, & additionnez ces deux ſommes, le total ſera de trente-neuf mil Pieds. Nous dirons que c'eſt le nombre de Pieds quarrés que contient ce Triangle équilatéral (3), meſure qui donne un *Jugerum*, plus un *Triens*, plus un *Sicilicus*. Mais ſi le terrein eſt un Triangle rectangle, comme dans la figure ci-deſſous, qui préſente un angle droit, il faudra calculer autrement : ſoit la ligne d'un des côtés

(3) Il eſt viſible que la ſurface d'un Triangle équilatéral eſt la moitié du produit de la baſe par la hauteur, puiſqu'il eſt la moitié d'un Rhombe ou Lozange, dont la ſurface doit égaler le produit de la baſe par la hauteur. Il eſt donc très-ſingulier que Columelle qui n'ignore point ce Théorême, puiſqu'il l'applique au Problême qu'il propoſe enſuite à l'égard d'un Triangle rectangle, l'abandonne ici, & cela pour commettre une erreur. Voiçi comme on peut démontrer ſon erreur. Dans un Triangle équilatéral, la baſe eſt à la hauteur ce que 6 eſt à 5. Donc ſi la baſe eſt de 300 Pieds, on connoîtra la hauteur par une Regle de Trois, en diſant ; 300 : x :: 6 : 5. donc x qui eſt la hauteur inconnue égale $\frac{5 \times 300}{6} = \frac{1500}{6} = 250$ Pieds. Le produit de la baſe 300, par la hauteur 250 eſt 75000 : ainſi la moitié de ce produit doit donner la ſurface du Triangle équilatéral. Mais cette moitié n'eſt que 37500 Pieds, & Columelle conclut par ſa méthode que cette ſurface eſt de 39000 Pieds : donc ſon calcul eſt fautif & ne fournit qu'un réſultat approché.

Digitized by Google

qui forme l'angle droit, de cinquante Pieds, & celle de l'autre côté qui forme le même angle, de cent Pieds; multipliez ainſi ces deux ſommes l'une par l'autre : cinquante fois cent font cinq mil, dont la moitié eſt deux mil cinq cent, ce qui fait une *Uncia* plus un *Scripulum* de *Jugerum*. Si le terrein eſt rond, de façon qu'il préſente un Cercle parfait, prenez ainſi les Pieds : ſoit une ſurface ronde dont le diametre ait ſoixante-dix Pieds; multipliez ainſi ce nombre par lui-même : ſoixante-dix fois ſoixante-dix, font quatre mil neuf cent; multipliez cette ſomme par onze, vous aurez cinquante-trois mil neuf cent Pieds. Je prends la quatorziéme partie de cette ſomme, ſçavoir, trois mil huit cent cinquante Pieds, & je dis que c'eſt le nombre de Pieds quarrés qui ſe trouvent dans ce Cercle (4), laquelle ſomme donne une *Sexcuncia*, plus deux *Scripula* & demi de *Jugerum*. Si le terrein eſt un demi-Cercle, dont la baſe ait cent quarante Pieds, & le rayon ſoixante & dix, il faudra multiplier ainſi le rayon par la baſe : ſoixante & dix fois cent quarante, font neuf mil huit cent,

(4) Columelle ſuppoſe que le rapport du rayon à la circonférence, eſt comme le rapport de 7 à 22, mais ce rapport n'étant point exact, au lieu de multiplier le rayon par lui-même, d'en multiplier le quarré par onze, & de prendre le quatorziéme du produit, il vaut mieux dans la pratique multiplier le rayon par la demi-circonférence, ou le demi-rayon par la circonférence. L'opération ſera plus juſte, & on aura la vraie ſurface du terrein.

Digitized by Google

qui multipliés par onze, donnent cent ſept mil huit cent, dont le quatorziéme eſt ſept mil ſept cent. C'eſt le nombre de Pieds que nous dirons être dans ce demi-Cercle (5), & qui ſont un *Quadrans*, plus cinq *Scripula* de *Jugerum*. Mais s'il ſe trouve moins d'un demi-Cercle, voici comme nous meſurerons l'Arc : ſoit un Arc dont la baſe ait ſeize Pieds, & la largeur quatre Pieds; j'ajoute la largeur à la baſe, la ſomme totale eſt de vingt Pieds, que je multiplie par quatre, le produit eſt quatre-vingt, dont la moitié eſt quarante; de même la moitié des ſeize Pieds de la baſe, c'eſt huit Pieds, qui, multipliés par eux-mêmes, ſont ſoixante-quatre; j'en prends la quatorziéme partie, c'eſt quatre Pieds & un peu plus; ajoutez cela à quarante, la ſomme totale ſera quarante-quatre Pieds. Je dis donc que c'eſt le nombre de Pieds quarrés que contient l'Arc (6), & qui ſont

(5) Cette méthode eſt conforme à la précédente, puiſque les moitiés ſont entre elles comme les touts entre eux. Mais ſi l'on doit rejetter la méthode que ſuit l'Auteur pour évaluer la ſurface du Cercle, on doit pareillement rejetter celle qu'il aſſigne pour évaluer la ſurface du demi-Cercle. En un mot, pour calculer comme lui, il faudroit qu'on eût cette proportion-ci : *Le Quarré du diametre eſt à la ſurface du Cercle, ce que le double du diametre* 14 *eſt à la demi-circonférence* 11, mais cette propoſition n'eſt pas rigoureuſement vraie. Ainſi, en ſuivant Columelle, il ſe gliſſera néceſſairement quelque erreur.

(6) Cette façon de trouver la grandeur d'un Segment de

Digitized by Google

la moitié d'un *Scripulum* de *Jugerum*, moins un vingt-cinquiéme de *Scripulum* (7). Si le terrein eſt un Héxagone, voici comme on le réduira en Pieds quarrés : ſoit, par exemple, un Héxagone, dont chacun des côtés ait trente Pieds; je multiplie ainſi un côté par lui-même : trente fois trente font neuf cent; je prends le tiers de cette ſomme, qui eſt trois cent; j'y ajoute le dixiéme, qui eſt quatre-vingt-dix; ſomme totale trois cent quatre-vingt-dix, qu'il faut multiplier par ſix, parce qu'il y a ſix côtés, le produit ſera de deux mil trois cent quarante. Nous dirons donc que c'eſt le nombre de Pieds quarrés que contient cet Héxagone (8). Ainſi il aura un *Uncia* de *Jugerum*, moins un demi *Scripulum* & un dixiéme de *Scripulum*.

Cercle, ne peut ſe démontrer dans le ſyſtême de Columelle, que dans le cas particulier qu'il propoſe, c'eſt-à-dire, quand la baſe a ſeize parties & que la largeur en a quatre, ainſi elle ne peut pas s'appliquer aux autres Segmens de Cercle. Il vaudroit donc mieux réſoudre la ſurface en Triangles.

(7) Le *Scripulum* étant de cent Pieds, (Voy. le Chap. I.) ſa vingt-cinquiéme partie eſt de quatre Pieds. Or il s'en faut de ſix Pieds que quarante-quatre ne faſſent le demi *Scripulum* : donc Columelle ne donne ici qu'un réſultat approché, & il auroit dû dire, pour être exact, moins un vingt-cinquiéme & demi de *Scripulum*.

(8) Columelle réſout l'Héxagone en ſix Triangles équilatéraux, & répete ſix fois l'opération qu'il a donnée pour le Triangle équilatéral, ce qui eſt très-conſéquent : mais Voy. la Note 3.

Digitized by Google

CHAPITRE III.

SI l'on a bien conçu les principes de ce raiſonnement, il ne ſera pas difficile de meſurer les terres; mais il ſeroit trop long & trop épineux d'entrer ici dans le détail de toutes les différentes formes qu'elles peuvent avoir. Je vais à préſent ajouter à ce que j'ai dit deux formules, dont ſe ſervent ſouvent les Agriculteurs, lorſqu'ils ſont dans le cas d'arranger des plantes. Soit un terrein de douze cent Pieds de long ſur cent vingt de large, dans lequel on veuille arranger des vignes, de façon qu'il y ait cinq pieds d'intervalle entre chaque rangée : je demande combien il faudra de plantes, en laiſſant une diſtance de cinq pieds entre chacune. Je prends le cinquiéme de la longueur, c'eſt deux cent quarante, & le cinquiéme de la largeur, c'eſt vingt-quatre; j'ajoute toujours à chacune de ces ſommes une unité, pour la plante de l'extrémité des rangées que l'on appelle *angularis* (1) : j'ai donc une premiere ſomme de deux cent quarante & un, & une ſeconde de vingt-cinq. Je multiplie ainſi ces

(1) Parce qu'elle eſt à l'angle formé tant par la ligne d'une rangée, que par celle de la rangée qui lui eſt perpendiculaire.

Digitized by Google

ſommes : vingt-cinq fois deux cent quarante & un, font ſix mil vingt-cinq. Vous direz que c'eſt le nombre de plantes qui ſeront néceſſaires. De même, ſi on veut les mettre à ſix pieds de diſtance les unes des autres, on prend la ſixiéme partie de la longueur de douze cent, qui eſt deux cent, & la ſixiéme partie de la largeur de cent vingt, qui eſt vingt; on ajoute à chacune de ces ſommes l'unité que j'ai dit pour les plantes *angulares* (1), ce qui fera deux cent un, & vingt & un; on multiplie ainſi ces ſommes l'une par l'autre : vingt & une fois deux cent un, c'eſt quatre mil deux cent vingt & un qui eſt le nombre des plantes que l'on dira être néceſſaires. De même, ſi on veut les mettre à ſept pieds l'une de l'autre, on prend la ſeptiéme partie de la longueur & de la largeur, & l'on ajoute les unités pour les plantes *angulares* (1), & par ce moyen, & en procédant de même, on trouve le nombre des plantes néceſſaires. Enfin tel nombre de pieds d'intervalle qu'on veuille mettre entre chaque plante, on prend autant de fois la longueur & la largeur du terrein, & on y ajoute les deux unités dont nous avons parlé. Cela étant ainſi, il s'enſuit qu'un *Jugerum* de terrein, qui a deux cent quarante Pieds de long ſur cent vingt de large, aura beſoin, ſi on diſpoſe les plantes à trois pieds d'intervalle entre les rangées (qui eſt le moindre intervalle que l'on doive laiſſer en plantant des vignes), de quatre-vingt-une plantes pour la longueur, & de

Digitized by Google

vingt-cinq pour la largeur, ſur laquelle elles ſeront allignées à cinq pieds de diſtance l'une de l'autre, leſquels nombres, multipliés l'un par l'autre, donneront deux mil vingt-cinq plantes. Mais ſi l'on arrange les vignes à quatre pieds de diſtance l'une de l'autre en tout ſens, la rangée en long contiendra ſoixante & une plantes, & celle en large en contiendra trente & une, leſquels nombres donneront pour le *Jugerum* mil huit cent quatre-vingt-onze ſeps de vignes. Si on les arrange à quatre pieds de diſtance dans la longueur, & à cinq pieds dans la largeur, la rangée contiendra en long ſoixante & une plantes, & vingt-cinq en large; au lieu que ſi on les plante à cinq pieds de diſtance l'une de l'autre ſur la longueur, la rangée comprendra ſur cette longueur quarante-neuf plantes, & la largeur en contiendra toujours vingt-cinq : ces deux nombres multipliés l'un par l'autre font mil deux cent vingt-cinq. Mais ſi l'on veut arranger les vignes dans un terrein de même ſurface à ſix pieds de diſtance l'une de l'autre, il n'y a point de difficulté, qu'il ne faille donner quarante & un ſeps de vignes à la rangée en longueur, & vingt & un à celle en largeur, qui, multipliés l'un par l'autre, donneront le nombre de huit cent ſoixante & un. Si l'on veut arranger les ſeps de vignes à ſept pieds de diſtance l'un de l'autre, la rangée contiendra ſur la longueur trente-cinq ſeps, & dix-huit ſur la largeur, leſquels nombres multipliés l'un par l'autre font ſix

Digitized by Google

cent trente : nous dirons donc que c'eſt le nombre de plantes qu'il faudra préparer. Si on plante les ſeps de vignes à huit pieds de diſtance les uns des autres, la rangée en long prendra trente & une plantes, & celle en large en prendra ſeize, leſquels nombres multipliés l'un par l'autre font quatre cent quatre-vingt-ſeize. Si on les plante à neuf pieds de diſtance, la rangée en long prendra vingt-ſept plantes, & celle en large en prendra quatorze, leſquels nombres multipliés l'un par l'autre font trois cent ſoixante & dix-huit. Si on les plante à dix pieds de diſtance, la rangée en long prendra vingt-cinq plantes, & celle en large en prendra treize, leſquels nombres multipliés l'un par l'autre donnent trois cent vingt-cinq ; & pour ne pas pouſſer notre calcul à l'infini, on mettra les plantes dans la même proportion, ſelon qu'il plaira à chacun de faire les intervalles plus ou moins larges. Ce que nous avons dit des meſures des terres, & du nombre des plantes qu'il y faut employer pour les garnir doit ſuffire. Je reviens à l'ordre que je m'étois preſcrit.

CHAPITRE IV.

J'AI obſervé qu'il y avoit pluſieurs ſortes de vignes en province : mais de toutes celles que j'ai connues par moi-même, il n'y en a pas que j'approuve

Digitized by Google

plus que celles qui, semblables à de petits arbrisseaux, ont la jambe courte, & se tiennent toutes seules & sans appuis; & après elles, celles que les Payſans appellent *Canteriata* (1), & qui sont soutenues sur des appuis, & attachées chacune à des jougs séparés : viennent ensuite celles qui sont environnées de roseaux fichés en terre, & dont le bois, attaché à ces roseaux qui leur servent de soutiens, est arrondi en forme de cercles. Il y en a qui appellent ces vignes *Characata* (2). Les vignes de la pire condition sont celles qui sont renversées, & qui à la sortie du sep, tombent à terre & y restent étendues. On les plante toutes à peu près de la même façon, c'est-à-dire, qu'on met le plant ou dans des fosses, ou dans des tranchées : car les Agriculteurs des pays Etrangers ne sont point au fait de notre labour au *Pastinum* (3), & d'ailleurs il est presque inutile dans les pays où le sol est naturellement ameubli & réduit en poussiere, puisque *c'est ce que l'on cherche à imiter par le labour à la charrue* (comme le dit Virgile (4)) de même que par celui au *Pastinum* (3). Aussi la Campanie, quoique dans notre voisinage & par conséquent à portée de prendre

(1) De *Canterius*. Voy. ce mot dans le Chap. XII. du Liv. IV.

(2) Du mot Grec χάραξ, qui veut dire, *échalas*.

(3) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

(4) Voy. la Note 25 de la Préf. Liv. II. des Géorg.

Digitized by Google

exemple ſur nous, n'eſt pas dans l'uſage de donner cette façon à la terre, parce que l'aiſance avec laquelle ſon ſol ſe prête, n'exige pas qu'on prenne tant de peine. Quant aux provinces dont le terrein trop compact exige de grandes dépenſes, le Payſan y parvient, par le moyen des tranchées, à ce que nous ne pouvons obtenir qu'en labourant la terre au *Paſtinum* (3), je veux dire à placer ſon plant dans un ſol bien amolli, & dès-lors en état de lui prêter un paſſage facile.

CHAPITRE V.

MAIS je vais reprendre, l'une après l'autre, toutes les vignes que je viens de nommer (1), pour traiter de chacune à part ſuivant l'ordre dans lequel je les ai annoncées. Celle qui ſe tient toute ſeule & ſans appui, doit être miſe dans une foſſe ſi le terrein eſt léger, & dans une tranchée s'il eſt épais : mais ces foſſes & ces tranchées ſeront bien plus avantageuſes, lorſque dans les pays tempérés & où l'Eté n'eſt pas brûlant, elles auront été faites dans l'année qui précédera la plantation des vignes. Il faut cependant s'aſſurer auparavant de la bonté du terrein, parce que, ſi le terrein auquel on deſtine le plant eſt maigre & lé-

(1) Dans le Chap. précédent.

Digitized by Google

ger, il faut faire ces fosses & ces tranchées vers le temps même de la plantation des vignes. Si on fait les fosses dans l'année qui précédera la plantation des vignes, il suffira de leur donner trois pieds de longueur sur autant de profondeur, & deux pieds seulement de largeur; ou bien, si l'on doit écarter les rangées de quatre pieds les unes des autres, il sera plus commode de faire ces fosses en quarrés parfaits de quatre pieds, sans cependant leur donner plus de trois pieds de profondeur. Au reste on déposera le plant aux quatre coins de ces fosses, en mettant dessous de la terre bien ameublie, après quoi on les comblera. Quant aux intervalles qui seront entre les rangées, nous n'avons rien autre chose à prescrire, si ce n'est que les Agriculteurs fassent attention à leur donner plus de largeur, s'ils doivent labourer leurs vignes à la charrue, & à leur en donner moins s'ils doivent les labourer au hoyau, pourvu cependant qu'ils ne leur donnent jamais plus de dix pieds, ni moins de quatre. Il y a néanmoins bien des personnes qui, en faisant leurs rangées, n'y laissent que deux ou tout au plus trois pieds de distance entre chaque plante, tandis qu'ils laissent au contraire un plus grand intervalle entre les rangées, afin de faciliter davantage le passage à ceux qui bêcheront ou qui laboureront la vigne. Pour les soins qu'exige la plantation, ce sont absolument les mêmes que ceux que j'ai prescrits dans le

Digitized by Google

troiſieme volume. Cependant Magon le Carthaginois ajoute à cette méthode un précepte, qu'il fait conſiſter à ne pas remplir entiérement la foſſe de terre, au moment qu'on y met le plant, mais à en laiſſer à peu près la moitié de vuide, de façon qu'elle ne ſoit comblée que par degrés deux ans après : il imagine que c'eſt un moyen sûr pour contraindre la vigne à jetter ſes racines par en-bas. Je ne diſconviendrai point qu'on ne puiſſe tirer quelque utilité de cette méthode dans les terreins ſecs, mais je ne crois pas qu'on doive la ſuivre dans les pays marécageux, non plus que dans ceux où le Ciel eſt pluvieux, parce que l'eau qui ſéjourne en trop grande abondance dans ces foſſes à demi vuides, tue le plant avant qu'il ſe ſoit fortifié. C'eſt pourquoi, je crois qu'il vaut mieux combler les foſſes auſſitôt qu'on y a dépoſé le plant; mais quand une fois il aura pris, il faudra dès après l'Equinoxe d'Automne, le déchauſſer exactement & profondément, & après avoir coupé les petites racines, qu'il pourra avoir jettées ſur la ſuperficie du ſol, le recouvrir de terre au bout de quelques jours. C'eſt le moyen de parer à deux inconvéniens en même-temps, en empêchant que le plant ne jette ſes racines par en-haut, & que les pluies immodérées ne l'endommagent tant que ces racines ſeront encore foibles. Mais il n'y a point de doute que dès qu'elles auront pris des forces, les eaux du Ciel ne leur faſſent beaucoup de bien. C'eſt auſſi pour-

Digitized by Google

quoi il ſera bon de laiſſer les vignes découvertes & déchauſſées pendant tout l'Hiver, dans les pays où la douceur de cette ſaiſon s'y prêtera. Pour ce qui regarde la nature du plant qu'il faut employer, c'eſt un point ſur lequel les Auteurs ne ſont point d'accord. Les uns penſent qu'il vaut mieux planter tout de ſuite des vignes par mailletons; les autres qu'il les faut planter par marcottes : j'ai déja déclaré dans les volumes précédens (2) ma façon de penſer ſur cet objet. J'ajouterai néanmoins ici qu'il y a des terres dans leſquelles le plant, qui a été transféré d'un lieu à un autre, ne réuſſit pas auſſi-bien que celui qu'on n'a point remué de ſa place, quoique ce cas arrive très-rarement. Il faut donc remarquer avec ſoin & examiner *ce que chaque pays comporte, comme ce qu'il refuſe* (3). Quand la plante ſera en terre, je veux dire le mailleton ou la marcotte, on la façonnera de maniere qu'elle donne un ſep qui puiſſe ſe ſoutenir ſans appuis. Or c'eſt à quoi on ne pourra pas parvenir ſur le champ : en effet, ſi l'on ne commence pas par donner des appuis à la vigne, lorſqu'elle eſt tendre & foible, les pampres ſe renverſeront à terre à meſure qu'ils pouſſeront. C'eſt pourquoi on attache la plante, en la mettant en terre, à un roſeau qui ſert à protéger & à former, pour ainſi dire, ſon enfance,

(2) Dans les Liv. III & IV.

(3) Vers du premier Liv. des Géorg. de Virgile.

juſqu'à

juſqu'à ce qu'elle ſoit parvenue à la hauteur que veut lui donner l'Agriculteur ; hauteur qui ne doit pas être conſidérable, puiſqu'il ne faut pas la laiſſer monter à plus d'un pied & demi. Lorſqu'enſuite elle aura pris des forces, & qu'elle pourra ſe ſoutenir ſans appui, on lui laiſſera prendre ſa croiſſance ou du côté du pied, ou du côté des bras. Car il y a deux façons de cultiver ces vignes : les uns aiment mieux qu'elles ſoient réduites à leur pied, les autres aiment mieux qu'elles ſoient diſtribuées en bras. Ceux qui ont à cœur de diſtribuer leur vigne en bras, doivent conſerver tout le bois qui ſera pouſſé autour de la cicatrice, qu'ils lui auront faite en la coupant toute jeune par le haut, & le diſtribuer en quatre bras chacun de la longueur d'un pied, de façon qu'il y en ait un qui ſoit tourné vers chaque partie du monde. Cependant on ne laiſſe pas dès la premiere année à ces bras toute la longueur que nous venons de fixer, de peur que la vigne ne ſoit trop chargée pendant qu'elle eſt encore frêle, mais on ne les y fait parvenir qu'à la ſuite de pluſieurs tailles. Il faut de plus laiſſer des eſpeces de cornes en ſaillies ſur les bras, & étendre ainſi la vigne entiere en tout ſens, en l'arrondiſſant. La méthode uſitée pour tailler ces vignes, eſt la même que celle que l'on ſuit en taillant les vignes qui ſont attachées aux jougs, avec cette différence néanmoins qu'on laiſſe aux courſons, qui doivent donner le plus long bois,

quatre ou cinq bourgeons, au lieu qu'on n'en laisse que deux à ceux qui sont destinés à renouveller la vigne. Pour ce qui est de la vigne que nous avons dit être réduite à son pied, on ôte tout le sarment qui environne le sep jusqu'au corps même du tronc, & on ne laisse qu'un ou deux bourgeons adhérens au tronc. On peut suivre hardiment cette méthode dans les terreins arrosés ou très-gras, qui ont assez de force pour suffire tout à la fois au fruit & au bois. Ceux qui donnent cette forme à leurs vignes les cultivent principalement à la charrue : aussi est-ce pour cela qu'ils leur ôtent tous leurs bras, afin que les troncs n'ayant point de parties saillantes, ne soient pas en risque d'être endommagés par la charrue ou par les bœufs. Car il arrive communément que, lorsque les vignes sont distribuées en bras, les bœufs en arrachent de petites branches soit avec le pied, soit avec la corne : souvent même cet accident est occasionné par le manche de la charrue, pour peu que le laboureur s'attache à raser les rangées avec le soc & à labourer le plus près qu'il peut de la vigne. Telles sont les façons que l'on donne soit aux vignes réduites à leur pied, soit à celles qui sont distribuées en bras, avant qu'elles bourgeonnent. Mais lorsqu'elles sont germées, le fossoyeur vient à son tour, & remue avec le hoyau les parties du terrein auxquelles le bouvier n'a pas pû atteindre. Ensuite, dès que la vigne donne du bois, arrive celui qui doit l'épamprer : ce dernier

Digitized by Google

en retranche les pampres superflus, & laisse les branches à fruit, qu'on a soin de lier en forme de couronne, lorsqu'elles on pris une certaine consistance; ce qu'on fait pour deux raisons : la premiere, de peur que si on laissoit les pampres en liberté, ils ne s'étendissent trop & n'attirassent à eux toute la nourriture, la seconde, afin que la vigne étant ainsi liée, laisse encore un passage libre au bouvier & au fossoyeur pour la cultiver. Voici la maniere dont on épamprera : dans les lieux couverts, humides & froids on dépouillera entiérement la vigne en Eté, c'est-à-dire, qu'on ôtera toutes les feuilles des branches à fruit, afin que le fruit puisse mûrir, & que l'humidité ne le fasse pas pourrir; au lieu que dans les lieux secs, chauds & exposés au Soleil, on aura soin au contraire de laisser quelques pampres qui serviront à couvrir les grappes, & s'il s'en trouve trop peu, on garantira le fruit de la chaleur avec des feuilles, & quelquefois avec de la paille qu'on y apportera d'ailleurs à cet effet. M. Columelle, mon oncle paternel, qui étoit un homme très-instruit dans les beaux Arts, & l'Agriculteur le plus attentif de la Province de Bétique, couvroit les vignes de nattes de palmier vers le lever de la Canicule, parce qu'ordinairement, au temps où cette Constellation paroît, certaines contrées de cette Province sont si vexées par le vent du Sud-Est, appellé *Vulturnus* par les habitans, que si on n'y prenoit pas le soin de couvrir les vignes, le fruit

ſe conſumeroit comme ſi la flamme eût paſſé deſſus. Telle eſt la culture de la vigne qui eſt diſtribuée en bras, & de celle qui eſt réduite à ſon pied. Car pour celle que l'on attache à un ſeul joug, ainſi que celle dont on laiſſe croître le bois, pour l'attacher à des roſeaux qui lui ſervent d'appui en l'arrondiſſant en forme de cercle, elles demandent à peu près l'une & l'autre la même culture que les vignes attachées au joug. J'ai cependant vû des gens qui enterroient ſur la ſurperficie du ſol, en forme de provins, de longs ſarmens des vignes *characata* (4), ſur-tout quand c'étoit du raiſin *Helvenacus*, & qui enſuite redreſſoient auprès d'un roſeau ces ſarmens, que nos Agriculteurs appellent *mergos* (5) & les Gaulois *candoſoccos*, & les laiſſoient croître dans la vue d'en tirer du fruit. La raiſon pour laquelle ils les couvrent de terre eſt bien ſimple : c'eſt qu'ils s'imaginent que par ce moyen la terre fournira plus de nourriture à ces branches à fruit. Auſſi les coupent-ils après la vendange, comme des ſarmens inutiles, pour leur ôter toute communication avec le ſep. Pour nous, nous conſeillons de s'en ſervir, lorſqu'on les aura ſéparés de leur mere, en guiſe de marcottes, pour remplir les vuides des rangées, au cas qu'il s'y trouve des ſeps morts, ou pour former de nouveaux plans;

(4) Voy. la Note 2 du Chap. précédent.

(5) C'eſt-à-dire, *des ſauterelles*.

Digitized by Google

d'autant que la partie de ces ſarmens qui a été enterrée eſt toujours fournie d'une aſſez grande quantité de racines, qui, dès qu'elles ſont dépoſées dans les foſſes, y prennent très-bien. Enfin, reſte à parler de la culture des vignes couchées à terre. On ne doit entreprendre cette culture que dans les climats les plus ſujets aux vents, parce qu'elle eſt d'un travail difficile pour les Agriculteurs, & que les vignes de cette eſpece ne donnent jamais de vin de bon goût. Il faudra dans les pays qui n'admettront par leur conſtitution que ce genre de culture, dépoſer les mailletons dans des foſſes de deux pieds, & lorſqu'ils ſeront germés, on les réduira à un ſeul bois, que l'on contiendra la premiere année dans les bornes de deux bourgeons, enſuite quand ils auront produit l'année ſuivante des branches à fruits, on en laiſſera croître une ſeule, & on ſupprimera toutes les autres : enfin après que celle que l'on aura laiſſé croître aura donné du fruit, on la taillera d'aſſez court, pour qu'étant couchée à terre, elle ne s'étende pas au-delà de l'intervalle qui eſt entre les rangées. Il n'y a pas non plus beaucoup de différence, quant à la taille, entre la vigne couchée à terre & celle qui ſe tient debout ; ſi ce n'eſt que le bois qu'on laiſſe à celle qui eſt couchée à terre, doit être moins long que celui qu'on laiſſe à l'autre : il en eſt de même de ſes courſons, que l'on taille auſſi courts que ceux qui ont la forme d'une verrue ; mais après la taille, qu'il

Digitized by Google

faut indiſpenſablement faire en Automne à ces ſortes de vignes, on les renverſe toutes entieres ſur un intervalle d'entre les rangées différent de celui où elles étoient couchées auparavant, afin que la partie du terrein qu'elles avoient précédemment occupée, puiſſe être fouillée ou labourée, & qu'après qu'on lui aura donné ces façons, on puiſſe les y remettre & cultiver de même l'autre partie. Les Auteurs ſont peu d'accord ſur la façon d'épamprer ces vignes : les uns prétendent qu'il ne faut pas du tout les épamprer, afin qu'elles ſoient en état de protéger leurs fruits contre la violence des vents, & contre l'incurſion des bêtes ; d'autres veulent qu'on les épampre avec modération, afin que, ſans être ſurchargées de feuilles totalement inutiles, elles puiſſent néanmoins couvrir & protéger leur fruit : cette méthode me paroît auſſi la plus convenable.

CHAPITRE VI.

MAIS c'eſt aſſez nous être occupés des vignes, paſſons aux préceptes qui concernent les arbres. Quiconque voudra avoir un plan d'arbres mariés à des vignes, qui ſoit non-ſeulement bien garni & arrangé avec ſymétrie, mais encore de bon rapport, veillera à ce que la mort qui détruira ces arbres ne le dégarniſſe pas, en prenant le ſoin

Digitized by Google

d'en retirer au fur & à meſure ceux qui ſeront ou épuiſés par la vieilleſſe, ou fatigués par les mauvais temps, & de leur ſubſtituer de jeunes rejettons; ce à quoi il pourra aiſément parvenir, s'il a une pépiniere d'ormes toute prête. Je vais en conſéquence m'attacher à preſcrire comment il faudra faire cette pépiniere, & de quelle eſpece d'ormes il faudra la peupler. On convient qu'il y a de deux eſpeces d'ormes, ceux des Gaules qu'on appelle ormes d'Atina, & ceux de notre pays qu'on appelle ormes d'Italie. Trémellius Scrofa (1) s'étoit imaginé, ſans aucun fondement, que l'orme d'Atina ne produiſoit point de *Samera* (c'eſt le nom qu'on donne à la graine de cet arbre): il eſt vrai qu'il n'en produit qu'une très-petite quantité, ce qui fait même que quelques perſonnes le regardent comme ſtérile, & que le peu qu'il en a, eſt caché entre les feuilles de la premiere pouſſe; auſſi perſonne aujourd'hui ne s'aviſe-t-il de le ſemer en graine, mais tout le monde le plante par rejettons. Cet orme eſt plus beau & plus haut que celui de notre pays, & ſes feuilles ſont plus du goût des bœufs, puiſque, lorſqu'ils en ont mangé habituellement, & qu'on veut enſuite leur en donner de celles de l'autre eſpece, ils en paroiſſent dégoûtés. C'eſt pourquoi, tant qu'on le pourra, on ne plantera dans tout ſon terrein

(1) Voy. la Note 50 de la Préf.

Digitized by Google

que de l'orme d'Atina, ou au moins l'on fera en sorte de mettre dans les rangées alternativement & en nombre égal, des ormes d'Atina & de ceux d'Italie. Moyennant cela on aura toujours un mêlange de feuilles de l'un & de l'autre arbre, & les beſtiaux ragoûtés par cette eſpece d'aſſaiſonnement, conſommeront plus vigoureuſement la quantité de nourriture qui leur ſera néceſſaire. Les arbres auprès deſquels la vigne vient le mieux, ſont d'abord l'aubier préférablement à tout autre, enſuite l'orme, & même en troiſiéme lieu le frêne. Beaucoup de perſonnes ont rejetté l'aubier, parce qu'il produit peu de feuillages, & qu'il n'eſt pas utile aux beſtiaux. On plante avec raiſon, dans les lieux eſcarpés & montagneux où l'orme ne ſe plaît pas, le frêne qui eſt un arbre très-agréable aux chevres & aux brebis, & qui n'eſt pas ſans utilité pour les bœufs. L'orme eſt préféré par le plus grand nombre, parce qu'il s'accommode très-bien de la vigne, qu'il fournit un pâturage très-agréable aux bœufs, & qu'il réuſſit dans pluſieurs eſpeces de terreins différens. Ainſi, ſi l'on ſe propoſe de créer un plan d'arbres mariés à des vignes, on préparera d'avance des pépinieres d'ormes ou de frênes, en la maniere que nous donnerons ci-deſſous. Car pour les aubiers, on fera mieux de mettre tout-de-ſuite dans le plan des branches priſes ſur la cime de ces arbres. On labourera donc la terre

Digitized by Google

au *Paſtinum* (2), dans un terrein gras & médiocrement humide, & après l'avoir herſée & ameublie avec ſoin, on la diſtribuera au Printemps par planches. On jettera enſuite ſur ces planches de la graine d'orme, qui commencera à rougir, & que l'on aura fait ſécher au Soleil pendant pluſieurs jours, ſans cependant lui avoir laiſſé le temps de perdre ſon ſuc, ou de trop s'endurcir : on la répandra très-drue pour en couvrir entiérement ces planches, après quoi on la recouvrira de la hauteur de deux doigts avec de la terre bien ameublie, que l'on paſſera à cet effet au crible, & on l'arroſera légérement : on finira par couvrir ces planches de paille, afin que les oiſeaux ne becquetent pas la pointe des tiges quand la graine ſera germée. Lorſqu'enſuite ces plantes auront pris racine, on ramaſſera la paille de deſſus les planches, & on en arrachera les herbes à la main ; il faut faire cette opération légérement & avec attention, pour ne pas arracher en même-temps les racines des ormes qui ſeront encore tendres & courtes. On aura ſoin que les planches ne ſoient pas plus larges qu'il ne faut, pour que ceux qui en arracheront les herbes, puiſſent facilement en atteindre le milieu avec la main ; car ſi on leur donnoit plus de largeur, elles ſeroient dans le riſque d'être endommagées, auſſi-bien que les plantes elles-mê-

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

Digitized by Google

mes qui seroient dès-lors foulées aux pieds. Il faut ensuite jetter de l'eau plutôt qu'en faire couler sur ces pépinieres pendant l'Eté, avant le lever du Soleil ou sur le soir, & lorsque les plantes auront trois pieds de hauteur, il faudra les transférer dans une autre pépiniere ; mais de peur qu'elles n'y jettent des racines trop profondes (ce qui par la suite causeroit beaucoup d'embarras, lorsqu'il s'agira de les enlever pour les transporter dans une autre pépiniere), il faudra ne leur faire que de petites fosses, qui ne seront éloignées les unes des autres que d'un pied & demi : on nouera ensemble les racines, si elles sont courtes, où si elles sont plus longues, on les tortillera dans la forme d'une couronne, & après les avoir enduites de bouse de vache, on les déposera dans ces fosses, enfin on foulera la terre à leurs pieds dans tout leur circuit avec grand soin. On peut aussi se servir de la même méthode à l'égard des plantes que l'on aura enlevées en tiges, comme il est nécessaire de faire pour les ormes d'Atina, que l'on ne seme pas en graine. Mais les ormes de cette derniere espece se plantent mieux pendant l'Automne qu'au Printemps : on en rompt très-doucement les petites branches avec la main, parce que les deux premieres années ils craignent de sentir le fer. Ce n'est que la troisieme année qu'on se sert de la serpette pour les tailler. Dès qu'ils sont en état d'être transplantés, on peut très-bien les planter depuis

Digitized by Google

le moment de l'Automne où la terre aura été trempée par les pluies, jusqu'au Printemps, avant que leurs racines commencent à se peler lorsqu'on les déterre. Il faudra préparer des fosses de trois pieds en tout sens pour recevoir ces arbres, si la terre est légere, & si elle est épaisse, y faire des tranchées de la même profondeur. On aura soin en outre, en les plantant dans les terreins couverts de rosées & sujets aux brouillards, d'exposer leurs branches au côté du Levant & à celui du Couchant, afin que le milieu de l'arbre, qui est l'endroit où la vigne est liée, & contre lequel elle s'appuie, reçoive plus de Soleil. Si l'on veut en même-temps faire venir du grain dans ce terrein, on mettra ces arbres à quarante pieds de distance les uns des autres, pourvu que le terrein soit fertile, au lieu qu'on ne les séparera que de vingt pieds dans un terrein maigre, & dans lequel on ne semera rien (3). Lorsqu'ensuite ils commenceront à grandir, il faudra les façonner avec la serpette, & y former des *tabulata* (4). C'est le nom que les Agriculteurs font dans l'u-

(3) En effet, lorsque le terrein est bon, les arbres y profitent beaucoup, & dès-lors il faut les espacer davantage, si on veut que leur trop grand ombrage ne nuise point au grain qui sera semé sous eux, au lieu que lorsque le terrein est maigre, les arbres profitent moins, & dès-lors il y a moins de risque à les rapprocher.

(4) C'est-à-dire, *des planchers*.

Digitized by Google

ſage de donner aux branches & aux troncs qui ſont en ſaillie, & qu'ils racourciſſent ou allongent plus ou moins par la taille, ſelon qu'ils veulent donner plus ou moins de liberté aux vignes. Au reſte, il vaut mieux leur donner plus de liberté dans un terrein gras, & les gêner davantage dans un terrein maigre. Ces *tabulata* (4) ne doivent pas être à moins de trois pieds de diſtance les uns des autres, & ils doivent être faits de façon que leurs branches ſupérieures ne ſoient pas ſur une ſeule & même ligne avec les inférieures, parce qu'autrement l'inférieure occaſionneroit un frottement continuel à la branche à fruit qui deſcendroit de la ſupérieure, à meſure qu'elle germeroit, & qu'elle finiroit par en faire tomber le fruit. Mais telle eſpece d'arbres que l'on ait plantée, il ne faudra pas les tailler des deux premieres années. Si par la ſuite l'orme ne prend qu'un petit accroiſſement, il faudra au Printemps, & avant qu'il quitte facilement ſon écorce (5), l'étêter auprès de la branche qui en paroîtra la plus brillante, en laiſſant cependant ſur le tronc au-deſſus de cette branche une tige de la hauteur de neuf pouces, à laquelle on attachera cette branche, en l'appuyant auprès & en lui faiſant prendre ſa direction, afin qu'étant bien redreſſée, elle puiſſe donner une cime à l'arbre. Enſuite il

(5) Car quand une fois la ſeve eſt devenue abondante, l'écorce de tel arbre que ce ſoit s'enleve plus facilement.

Digitized by Google

faudra couper au bout d'un an cette tige qu'on avoit laissée au tronc, & ragréer la plaie. Si l'arbre n'a point de branche dont on puisse tirer ce parti, il suffira de le réduire à la hauteur de neuf pieds, en lui coupant toute la partie supérieure, afin que les nouvelles branches qu'il poussera, soient à l'abri des insultes des bestiaux. Il faudra le couper d'un seul coup, si l'on peut en venir à bout, sinon il faudra le scier, & ensuite ragréer la plaie avec la serpette, & la recouvrir d'un lut dans lequel on aura mêlé de la paille, pour que le Soleil ou la pluie ne l'endommagent point. Un an ou deux après, lorsque les nouvelles branches auront pris des forces, il faudra retrancher celles qui seront inutiles, & laisser celles qui se prêteront à être arrangées. Quand un orme aura toujours été d'une belle venue depuis le moment de sa plantation, il faudra lui couper avec la serpe les branches supérieures jusqu'au nœud qui les joint au tronc. Mais si ses branches sont déja fortes, on leur laissera en les coupant un petit bout de bois en saillie sur le tronc. Lorsqu'ensuite l'arbre aura pris toute sa force, il faudra en rogner tout ce que l'on pourra atteindre avec la serpe, & ragréer les plaies, sans cependant toucher au corps même de la mere. Voici comment il faudra façonner un jeune orme dans un terrein gras: on lui laissera huit pieds sur terre sans branches, ou sept, quand le terrein sera moins gras; au-dessus de cet espace on le distri-

Digitized by Google

buera en trois parties prises sur sa circonférence, à chacune desquelles on laissera une branche pour former le premier *tabulatum* (4). Ensuite après avoir laissé trois pieds vacans par-dessus, on arrangera d'autres branches de façon qu'elles ne se trouvent pas sur la même ligne que celles du *tabulatum* (4) dont je viens de parler : & il faudra continuer d'arranger de la même façon l'arbre dans son entier jusqu'à sa cime. Au reste, on prendra garde en l'émondant de ne pas donner trop de longueur aux ergots, qu'on lui laissera en coupant ses branches, comme, au contraire, on prendra garde de ne les pas couper assez près, pour que le tronc soit lui-même blessé ou écorché, parce que le tronc de l'orme une fois écorché réussit mal. Il faut aussi éviter que deux plaies différentes ne se réunissent en une seule, parce que l'écorce auroit de la peine à se cicatriser à la suite d'un tel maltraitement. On cultivera aussi cet arbre sans discontinuation, & on ne se contentera pas de l'avoir arrangé avec soin dans le principe, mais on bêchera encore autour de son tronc, & on coupera avec le fer, ou l'on arrachera de deux années l'une tous les feuillages qu'il aura donnés, de peur que si l'épaisseur de son ombre venoit à le disputer à celle des pampres de la vigne, elle ne nuisît à cette plante. Lorsqu'ensuite cet arbre sera devenu vieux, on le percera auprès d'une branche jusqu'à la moëlle, pour donner une issue à l'humidité qui se sera amassée dans sa partie sur

périeure. Il faut auſſi planter la vigne auprès de lui, avant qu'il ait pris toute ſa force. Au ſurplus ſi l'on marie à un jeune orme une jeune vigne, il ne lui fera pas de tort, au lieu que ſi on lui en marie une vieille, il fera mourir ſa compagne. Ainſi, il faut qu'il y ait convenance d'âge & de vigueur entre ces arbres & les vignes qu'on marie avec eux. Mais lorſqu'on veut marier une vigne à un arbre, il faut préparer, pour les marcottes qu'on doit mettre auprès de lui, un foſſé de deux pieds de largeur, ſur deux pieds de profondeur ſi la terre eſt légere, ou deux pieds neuf pouces ſi elle eſt épaiſſe, & de ſix pieds de longueur ou tout au moins de cinq. Il faut que ce foſſé ſoit au moins à un pied & demi de diſtance de l'arbre, parce que, s'il joignoit les racines de l'orme, la vigne prendroit mal, & que quand même elle prendroit, l'arbre ne pourroit manquer de l'étouffer, dès qu'il viendroit à croître. On fera ce foſſé en Automne, ſi on en a la liberté, afin que la terre s'en ramoliſſe aux pluies & aux gelées. Enſuite vers l'Equinoxe du Printemps on y dépoſera deux ſeps à la fois, à un pied de diſtance l'un de l'autre, afin qu'ils couvrent plutôt l'orme, & on prendra garde de ne les pas planter pendant que les vents du Septentrion ſouffleront, ni pendant qu'ils ſeront couverts de roſée, mais on attendra qu'ils ſoient reſſuyés: c'eſt une attention que j'ordonne d'avoir, non-ſeulement en plantant des vignes, mais encore

Digitized by Google

en plantant des ormes & de toute autre eſpece d'arbres ; comme j'ordonne encore, lorſqu'on les tire de la pépiniere, de les marquer d'un côté avec de la ſanguine, pour ſe rappeller la poſition où ils étoient dans la pépiniere, afin de les mettre dans la même poſition, parce qu'il eſt très-intéreſſant qu'ils regardent le côté du Ciel auquel ils ſont accoutumés dès leur enfance. Le temps le plus favorable pour planter les arbres & les vignes dans les cantons qui ſont expoſés au Soleil, & où la température n'eſt ni trop froide ni trop pluvieuſe, c'eſt en Automne après l'Equinoxe. Mais il faut, en les plantant, étendre dans le foſſé juſqu'à la profondeur d'un demi-pied la ſuperficie de la terre, que l'on aura labourée à la charrue ; développer toutes leurs racines, enſuite les fumer, ſelon mon opinion, après les avoir plantés, ſinon les recouvrir au moins de cette terre labourée ; que l'on foulera aux pieds dans le circuit du tronc. Il faut mettre les vignes à l'extrémité du foſſé la plus éloignée de l'arbre, & en étendre le bois dans la largeur du foſſé, pour les relever enſuite auprès de l'arbre, & enfin les entourrer de haies, pour les mettre à l'abri des inſultes des beſtiaux. Au ſurplus, il faut accoter le plant de vignes aux arbres du côté du Septentrion dans les pays chauds, du côté du Midi dans les pays froids, & du côté de l'Orient ou de celui de l'Occident ſous un climat tempéré, afin qu'il ne ſoit pas incommodé pendant toute la journée ſoit par le Soleil,

Digitized by Google

Soleil, ſoit par l'ombre. Celſus (6) penſe qu'il ne faut pas approcher le fer de la vigne à la premiere taille qui ſuivra ſa plantation, mais qu'il ſera mieux d'entourer l'arbre avec les tiges de cette plante qu'on tortillera à cet effet en façon de couronne, afin qu'elles jettent du bois en abondance de toute leur partie qui ſera courbée, & qu'on puiſſe employer le plus fort de ce bois à former l'année d'après la tête de la vigne. Mais une longue expérience m'a convaincu qu'il eſt bien plus utile de faire ſentir la ſerpette aux vignes dès les premiers temps, & de ne pas les laiſſer ſe couvrir de ſarmens inutiles. Je penſe même qu'il faut couper juſqu'au ſecond ou au troiſiéme bourgeon le premier bois qu'on leur laiſſera, afin qu'il donne des branches à fruit plus robuſtes : & dès que ces branches auront atteint un *tabulatum* (4), on arrangera la vigne à la taille ſuivante ſur tous les rameaux de ce *tabulatum* (4), en laiſſant toujours d'ailleurs un ſarment que l'on excitera à monter au *tabulatum* (4) ſupérieur, & que l'on appliquera au tronc de l'arbre, afin qu'il ſe dirige vers ſa cime. Une fois que la vigne eſt mariée à l'arbre, les Agriculteurs lui impoſent des loix conſtantes : la plupart garniſſent les *tabulata* (4) inférieurs de beaucoup de ſarmens, pour avoir une plus grande quantité de fruits, & trouver plus d'aiſance dans la culture. Mais ceux qui

(6) Voy. la Note 32 du Chap. I. Liv. I.

Digitized by Google

cherchent la qualité du vin, excitent la vigne à monter au plus haut des arbres, & à meſure qu'elle jette de nouveau bois, ils attirent ce bois vers la branche de l'arbre la plus élevée, de façon que le plus haut de la vigne gagne toujours le plus haut de l'arbre, c'eſt-à-dire, que les deux branches à fruit les plus élevées de la vigne s'uniſſent au tronc de l'arbre vers ſa cime, à laquelle tend leur direction; de ſorte qu'à meſure qu'une branche de l'arbre ſe fortifie, elle reçoit la vigne entre ſes bras. On mettra ſur les plus fortes branches de l'arbre un plus grand nombre de branches à fruit de la vigne, qui ſeront toutes ſéparées les unes des autres, au lieu qu'on en mettra moins ſur les plus petites. On attachera la jeune vigne à l'arbre avec trois tourons, l'un qui ſera lié à la cuiſſe de l'arbre à quatre pieds de diſtance de la terre, l'autre qui arrêtera la vigne par le haut, & le troiſiéme qui l'embraſſera par le milieu. Il n'en faut pas mettre par le bas, parce que cela diminueroit les forces de la vigne (7) : on le regarde cependant quelquefois comme néceſſaire, lorſque l'arbre ayant été tronqué n'a point de branches (8), ou que la vigne a

(7) En la ſerrant trop dans cette partie, par laquelle doit paſſer tout le ſuc nourricier.

(8) Parce que pour lors la vigne a beſoin d'être bien retenue, faute de trouver des branches qu'elle puiſſe embraſſer.

Digitized by Google

trop de vigueur, & qu'elle s'étend trop (9). Les autres points à obſerver dans la taille ſont de couper toutes les anciennes branches, qui auront rapporté du fruit l'année précédente, & de laiſſer les nouvelles en les débarraſſant par-tout de leurs vrilles, & en coupant les rejettons qu'elles peuvent avoir produits; comme auſſi de laiſſer tomber par la pointe des rameaux de l'arbre, les branches les plus éloignées de la vigne préférablement aux autres ſi elle eſt abondante, les plus voiſines du ſep ſi elle eſt maigre, & celles du milieu ſi elle eſt d'une qualité moyenne, parce que les branches les plus éloignées ſont celles qui rapportent le plus de fruit, & que les plus voiſines du tronc ſont celles qui l'épuiſent & qui l'exténuent le moins. Il eſt auſſi fort utile aux vignes d'être déliées toutes les années, parce qu'on les éclaircit alors plus commodément, & qu'elles ſe rafraîchiſſent, lorſqu'elles ſont liées à une autre place, outre qu'elles ſont moins bleſſées & qu'elles s'en portent mieux (10). Il faut encore mettre les branches à fruit ſur les *tabulata* (4), de façon qu'elles y ſoient liées au-deſſus du troiſiéme ou du quatriéme bourgeon avant d'en deſcendre, & ne point ſerrer la ligature,

(9) Parce que pour lors il faut la réprimer, en reſſerrant les canaux par leſquels paſſe le ſuc nourricier, & empêcher que ce ſuc ne monte en trop grande quantité.

(10) En effet le lien brûle & coupe la vigne.

Digitized by Google

de crainte qu'elle ne coupe le ſarment. Mais ſi le *tabulatum* (4) eſt ſi éloigné, qu'on ne puiſſe pas y conduire commodément la branche de la vigne, on l'attachera ſur la vigne même en la liant au-deſſus du troiſiéme bourgeon. Nous preſcrivons ceci, parce que la partie de la branche qui deſcend du *tabulatum* (4) eſt celle qui ſe charge de fruits, au lieu que celle qui eſt attachée avec un lien, tend à monter plus haut & fournit du bois pour l'année ſuivante. Au reſte, les branches à fruit elles-mêmes ſont de deux ſortes : les unes ſortent du bois dur, &, comme elles ne rapportent communément la premiere année que des feuilles ſans fruit, on les appelle *pampinarii* (11); les autres ſortent d'une branche à fruit qui a un an, & on les appelle *fructuarii* (12), parce qu'elles produiſent des fruits. Pour avoir toujours dans une vigne une grande quantité de ces dernieres, on lie les branches à fruit au ſoiſiéme bourgeon, afin que tout ce qui eſt au-deſſous de la ligature donne du bois. Lorſqu'enſuite la vigne aura augmenté en forces, en prenant des années, il faudra faire aller ſur les arbres qui ſe trouveront dans ſon voiſinage, de longs ſarmens, que l'on coupera néanmoins au bout de deux ans, pour en faire paſſer de plus tendres à leur place, parce que les vieux ſarmens fatiguent la vigne. On eſt

(11) Voy. la Note 6 du Chap. X. Liv. III.
(12) C'eſt-à-dire, *branches à fruit*.

Digitized by Google

auſſi quelquefois dans l'uſage, quand la vigne ne peut pas embraſſer l'arbre dans ſon entier, d'en coucher une partie en terre pour en faire venir deux ou trois provins, qu'on fera monter à l'arbre, afin qu'il ſoit plutôt couvert, en ſe trouvant environné d'une grande quantité de ſeps. On ne doit pas laiſſer à une jeune vigne de ſarments *pampinarii* (11), à moins qu'ils ne ſortent d'un endroit où il ſera néceſſaire de les laiſſer, pour les marier par la ſuite à une branche de l'arbre qui aura perdu ceux qui la garniſſoient. Pour ce qui eſt des vieilles vignes, les ſarmens *pampinarii* (11) qui y ſont nés dans une place convenable leur ſont utiles, & on fait bien de les y laiſſer pour la plus grande partie, en les taillant au troiſieme bourgeon, parce qu'ils donnent du bois l'année ſuivante. Tout pampre né dans une place convenable, qui aura été rompu, ſoit lorſqu'on tailloit la vigne, ſoit lorſqu'on la lioit, ne doit pas être retranché pour peu qu'il lui reſte un bourgeon, parce que l'année d'enſuite il donnera infailliblement des pampres, qui ſeront d'autant plus forts que ce bourgeon ſera unique. On appelle *præcipites* (13) les branches à fruit qui ſont ſorties de celles de l'année, & que l'on attache au bois dur. Ces ſortes de pampres rapportent à la vérité beaucoup de fruit, mais auſſi ils font bien du tort à la mere. C'eſt pourquoi

(13) C'eſt-à-dire, *précipitées*.

Digitized by Google

il ne faut pas en précipiter, ſi ce n'eſt de l'extrémité des branches de l'arbre, ou dans le cas où la vigne ſeroit montée plus haut que la cime de l'arbre. Si cependant quelqu'un vouloit laiſſer les branches de cette eſpece, dans la vue d'avoir beaucoup de fruit, il faudroit qu'il commençât par les tortiller, enſuite qu'il les liât & enfin qu'il les précipitât. En effet elles jetteront pour lors une quantité de ſarmens derriere l'endroit où on les aura tordues, & toutes précipitées qu'elles ſeront, elles attireront moins à elles les forces de la vigne, quoiqu'en donnant du fruit avec abondance. Il ne faut pas laiſſer plus d'une année les branches précipitées. Il y a une autre eſpece de branche à fruit qui ſort d'une jeune branche, & que l'on attache dans le tendre de cette branche pour la laiſſer pendre : nous l'appellons *materia* (14), & elle donne du fruit & de nouveaux ſarmens en abondance. On donne encore à deux pampres venus d'une même tige, qu'on a laiſſés à la vigne, le nom de *materia* (14) : j'ai montré plus haut quelle étoit la nature des ſarmens *pampinarii* (11). Le pampre nommé *focaneus* (15) eſt celui qui vient dans l'entre-deux des bras, comme au milieu d'une fourche. J'ai obſervé que c'eſt la pire de toutes les tiges, parce qu'elle ne rapporte point de fruits, & qu'elle exténue

(14) C'eſt-à-dire, *bois*.
(15) Voy. la Note 3 du Chap. XXIV. du Liv. IV.

Digitized by Google

les deux bras entre leſquels elle eſt née ; c'eſt pourquoi il faut la retrancher. Bien des gens ſe ſont trompés en s'imaginant que, lorſqu'une vigne étoit forte & bien fertile, elle devenoit encore plus fertile ſi on la ſurchargeoit & qu'on lui laiſsât beaucoup de branches à fruit ; puiſqu'il arrive au contraire que, plus une vigne a de branches, plus elle donne de pampres ; & que par conſéquent, étant couverte de beaucoup de feuilles, elle quitte plus mal ſa fleur, retient plus longtemps le brouillard & la roſée, & perd toutes ſes grappes. Je penſe donc que lorſqu'une vigne eſt forte, le vrai moyen de la rendre plus fertile, eſt de la diſtribuer ſur les branches de l'arbre, de l'étendre en forme de rayons en diſperſant ſes longs ſarmens ſur les arbres voiſins, de précipiter ſes autres branches à fruit, &, ſi elle eſt trop fertile, d'abandonner ſes *materiæ* (14) en liberté. Au ſurplus, autant un plan d'arbres mariés à des vignes eſt recommandable par ſes fruits & par la beauté de ſon aſpect, lorſqu'il eſt bien garni, autant il eſt infructueux & ſans grace lorſque la vieilleſſe l'a dégarni. Pour empêcher que cet accident n'arrive, un Chef de famille attentif doit ôter le premier arbre qui ſe trouvera accablé de vieilleſſe, pour lui en ſubſtituer un jeune avec une nouvelle vigne : auquel cas il évitera de ſe ſervir de marcottes, quoiqu'il en ait la faculté, mais il préférera des provins pris dans le voiſinage. Au reſte, tel de ces deux

Digitized by Google

partis qu'il prenne, il ſuivra la méthode que nous avons déja donnée (16). C'eſt aſſez de préceptes pour les plans d'arbres mariés aux vignes à la façon d'Italie.

CHAPITRE VII.

IL y a une autre eſpece de plans d'arbres mariés aux vignes, qui eſt d'uſage dans la Gaule : on l'appelle *rumpotinum* (1). Il faut pour cette eſpece de plant des arbres bas & peu chargés de feuilles. L'aubier paroît y être très-convenable : c'eſt un arbre ſemblable au cornouiller. Il y a bien des perſonnes qui diſpoſent encore pour ce plant des charmes, des cornouillers & des frênes ſauvages, & quelquefois même des ſaules. Mais il ne faut employer le ſaule que dans les terreins humides, où les autres arbres viendroient difficilement, parce que cet arbre corrompt le goût du vin. On pourra auſſi y mettre des ormes en les étêtant dans leur jeuneſſe, & en les ſoignant de façon qu'ils ne montent pas à plus de quinze pieds de hauteur. Car j'ai remarqué qu'ordinairement ces *rumpotina* (1) ſont faits de façon que

(16) Voy. le Chap. XXII. du Liv. IV.

(1) Du mot *rumpi*, qui veut dire, *entrelaſſement de branches de vignes d'arbres en arbres.* Voy. le Chap. VIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

leurs *tabulata* (2) ne vont qu'à huit pieds dans les lieux ſecs & montagneux, & à douze dans les lieux plats & humides. Communément on diviſe ces arbres en trois branches, à chacune deſquelles on laiſſe de deux côtés pluſieurs bras, après quoi on retranche preſque toutes les autres branches dans le temps qu'on taille la vigne, de peur qu'elles ne lui donnent trop d'ombre. Si l'on ne ſeme pas de bled ſous les arbres des *rumpotina* (1), on les eſpace à vingt pieds de diſtance des deux côtés, mais ſi l'on s'adonne à y mettre du grain, on laiſſe entre eux quarante pieds de diſtance d'un côté, & vingt de l'autre (3). Le reſte de la culture eſt la même que pour les plans d'arbres mariés à des vignes à la façon d'Italie, c'eſt-à-dire, qu'on dépoſe les vignes dans de longs foſſés, qu'on les cultive avec autant de ſoin, qu'on les diſtribue ſur les branches des arbres, enfin qu'on fait paſſer d'arbres en arbres de nouveaux ſarmens longs que l'on attache enſemble, & que l'on renouvelle toutes les années en coupant les anciens. Si un de ces longs ſarmens, qui paſſent d'arbre en arbre, ne peut pas atteindre ſon voi-

(2) Voy. la Note 4 du Chap. précédent.

(3) Apparemment afin que ces arbres, inégalement eſpacés, préſentent au moins un de leurs côtés une fois par jour au Soleil, & que leurs racines puiſſent reſſentir les effets de ſa chaleur, ce qui n'arriveroit pas ſi facilement, ſi les eſpaces étoient les mêmes de tout côté.

Digitized by Google

ſin, on les réunit par le moyen d'une baguette que l'on attache en travers. Lorſqu'enſuite le poids du fruit les fait courber, on les ſoutient avec des appuis qu'on met par-deſſous. Au reſte, plus on laboure profondement, & plus on bêche au pied des plans d'arbres de cette eſpece mariés à des vignes, ainſi qu'au pied de toute autre eſpece d'arbres, plus ils rapportent de fruits: on voit par ce que nous avons dit plus haut (4), s'il eſt de l'utilité du Chef de famille de viſer à cette abondance de fruits.

CHAPITRE VIII.

LA culture de tous les autres arbres eſt à la vérité beaucoup plus ſimple que celle de la vigne, mais l'olivier eſt celui de tous qui entraîne dans le moins de dépenſes, quoiqu'il tienne le premier rang entre eux. En effet, quoiqu'il ne rapporte pas de fruits toutes les années de ſuite, mais ſeulement de deux années l'une à peu près, cependant il mérite le plus grand égard, tant parce qu'il ſe ſoutient ſans une grande culture, & que, lorſqu'il n'a ni fleurs ni fruits, il ne demande preſque aucune dépenſe, ou que pour peu qu'on en faſſe, ſes fruits ſe multiplient à

(4) Voy. le Chap. III. du Liv. III.

Digitized by Google

proportion de cette dépenſe; que parce que, lorſqu'il eſt négligé pendant une ſuite d'années, il ne manque point comme la vigne, mais qu'il rapporte dans ce temps-là même quelque profit au Chef de famille, & qu'il ne lui faut qu'un an pour ſe corriger, pour peu qu'on le cultive de nouveau. C'eſt auſſi pour cela que nous avons cru devoir donner avec ſoin des préceptes particuliers ſur cette eſpece d'arbre. Je crois qu'il y a bien des ſortes d'olives ainſi que de raiſins, mais il n'en eſt venu que dix à ma connoiſſance; ſçavoir, l'olive *Pauſia* (1), l'*Algiana*, celle de *Licinius* (2), celle de *Sarzanne*, la *Nævia*, la *Culminia* (3), l'*Orchis* (4), la *Regia* (5), la *Circites* (6) & la *Murtea* (7). De toutes ces olives, la plus agréable eſt la *Pauſia* (1), comme la

(1) Voy. la Note 2 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

(2) Voy. la Note 7 *ibid.*

(3) Voy. la Note 3 *ibid.*

(4) Voy. la Note 1 *ibid.*

(5) Voy. la Note 10 du Chap. II. Liv. III.

(6) Du mot Grec κιρκὶς, qui ſignifie, *une navette de Tiſſerand*: c'eſt la même que celle qu'il appelle plus bas *radius*, nom que lui donnent auſſi Caton, Chap. VI. de l'Economie rurale, Virgile, Liv. II. des Géorg. Pline 15, 3, & Palladius 3, 18.

(7) Sans doute, parce que cette olive reſſembloit aux baies du *myrthe*.

Digitized by Google

Regia (5) eſt la plus belle (8) : cette derniere eſt plutôt bonne à manger que propre à faire de l'huile. Cependant ſi l'huile que l'on tire de la *Pauſia* (1) eſt d'un goût excellent tant qu'elle eſt verte, il faut convenir qu'elle ſe gâte en vieilliſſant. De même l'*Orchis* (4) & la *Circites* (6) ſont meilleures à manger qu'à faire de l'huile. Celle de *Licinius* (2) donne la meilleure huile, celle de *Sarzanne* en donne le plus abondamment : & communément les plus grandes olives ſont les meilleures à manger, comme les plus petites ſont les meilleures dont on puiſſe tirer de l'huile. Aucune de ces eſpeces ne peut ſouffrir une température brûlante, non plus qu'une température glaciale : c'eſt pourquoi elles ſe plaiſent ſur les collines Septentrionales dans les pays très-chauds, & ſur les Méridionales dans les pays froids. Elles n'aiment pas encore les terreins bas plus que les terreins trop élevés ; mais elles préferent les pentes douces, telles que celles que nous voyons chez les Sabins dans l'Italie, ou par toute la Province de Bétique. Bien des gens ſont dans l'opinion que cet arbre ne peut pas vivre, ou qu'au moins il n'eſt pas fertile

(8) Columelle, Chap. XVII. *de arboribus*, avoit donné la préférence, même du côté de la beauté, à trois autres olives ſur la *Regia* ; ſçavoir à celle de *Licinius*, à la *Pauſia* & à l'*Orchis*. Mais il eſt vraiſemblable qu'il parloit là de l'arbre même, comme on peut le conclurre du titre de ce Livre, au lieu qu'il parle ici du fruit.

Digitized by Google

à une distance de plus de soixante milles de la mer, quoiqu'il réussisse dans des climats qui en sont plus éloignés. La *Pausia* (1) souffre très-bien le chaud, & l'olive de *Sarzane* le froid. Le meilleur terrein pour les olives est celui dont le fond est de gravier, pourvu qu'il s'y trouve au-dessus de l'argille mêlée au sable. Celui dont le sable est gras ne leur est pas moins favorable; les terres compactes même s'accommodent très-bien de cet arbre, pour peu qu'elles soient moëttes & grasses. Mais il ne veut point d'un terrein où il n'y ait que de l'argille, sur-tout si les eaux y sourdent, & quelles y séjournent toujours en grande quantité. Les terres qui ne renferment qu'un sable maigre & du gravier pur lui sont aussi contraires; en effet, quoique l'olivier n'y périsse pas, il n'y profite néanmoins jamais. On peut cependant le planter dans une terre à bled, ou dans des lieux qui auront porté auparavant des arbousiers ou des yeuses. Pour ce qui est du chêne, il laisse dans la terre, même après qu'il est abbatu, des racines qui sont nuisibles aux plans d'oliviers, & dont le poison tue ces arbres. Voilà ce que j'avois à vous dire de cet arbre en général. Je vais actuellement passer au détail de sa culture.

Digitized by Google

CHAPITRE IX.

ON préparera la pépiniere deſtinée à meubler les plans d'oliviers dans un lieu bien aëré, dont le terrein ſoit médiocrement fort, mais plein de ſuc, & d'un grain qui ne ſoit ni compact ni trop meuble, mais cependant plutôt de cette derniere qualité que de la premiere. Ces ſortes de terres ſont preſque noires. Lorſqu'on aura labouré ce terrein au *Paſtinum* (1) à trois pieds de profondeur, & qu'on l'aura environné d'un foſſé profond pour en interdire l'entrée aux beſtiaux, on le laiſſera fermenter. Cela fait, on prendra ſur les arbres de jeunes branches longues, bien brillantes & faciles à empoigner, c'eſt-à-dire, de la groſſeur d'un manche d'inſtrument, & des plus fertiles que l'on pourra trouver; on les coupera ſur le champ pour avoir des boutures très-fraîches, en prenant garde d'endommager l'écorce, ou une partie de la bouture autre que celle à laquelle on aura appliqué la ſcie. On évitera facilement cet accident, en mettant un étai en forme de fourche ſous la branche que l'on ſera prêt à couper, & en matelaſſant de foin ou de paille la partie de cet étai ſur laquelle poſera

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

Digitized by Google

cette branche, afin que les boutures y ſoient couchées mollement, & que leur écorce ne courre aucun riſque quand on les coupera. On les ſciera enſuite de la longueur d'un pied & demi, & on ragréera des deux côtés avec la ſerpette l'endroit de la plaie. On y fera auſſi une marque avec de la ſanguine, afin de les mettre en terre dans la même poſition où elles étoient ſur l'arbre, & de façon qu'elles ſoient dirigées de même par leur extrémité inférieure vers la terre, & par leur cime vers le Ciel. Car ſi on renverſoit la bouture en la mettant en terre, elle prendroit difficilement & ſeroit éternellement ſtérile, même après avoir acquis la plus grande vigueur. Il faudra enduire la tête & le pied des boutures de fumier mêlé avec de la cendre, & les enterrer entiérement, & de façon qu'elles ſoient recouvertes de terre ameublie à la hauteur de quatre doigts. On met à cauſe de cela à une petite diſtance auprès d'elles, deux ſignaux d'un bois quelconque, un de chaque côté, mais attachés enſemble à l'aide d'un lien qui les unit par en-haut, de peur qu'étant iſolés, ils ne ſoient facilement renverſés. L'objet de ces ſignaux eſt de prévenir l'ignorance des laboureurs, & d'empêcher que les boutures, qui auront été plantées, ne ſoient léſées, lorſqu'on voudra cultiver la pépiniere au hoyau ou au ſarcloir. Il y a des perſonnes qui croient que le mieux eſt d'en planter les boutons, en les arrangeant de même au cordeau; mais qu'on les

Digitized by Google

plante de l'une ou de l'autre façon, on doit toujours le faire après l'Equinoxe du Printemps, comme on doit auſſi les ſarcler le plus ſouvent que l'on pourra la premiere année, & les cultiver au rateau la ſeconde année & les ſuivantes, auſſitôt que les petites racines de ces plantes auront commencé à prendre des forces. Mais il faudra s'abſtenir pendant deux ans de les tailler, & la troiſieme année on leur laiſſera à chacune deux branches, en ſarclant fréquemment la pépiniere. La quatrieme année on coupera la plus foible de ces deux branches. Au bout de cinq ans de cette culture, ce ſeront de petits arbres bons à être transférés. On les transfere à propos dans le plan des oliviers pendant l'Automne, ſi le terrein eſt ſec & qu'il ne ſoit point marécageux, ou au Printemps un peu avant qu'ils germent, s'il eſt gras & humide. On leur prépare un an d'avance des foſſes de quatre pieds de profondeur, & même, ſi le temps n'a pas été favorable, on brûle de la paille dans ces foſſes avant de les y mettre, afin que le feu ramolliſſe la terre, comme le Soleil ou la gelée auroit dû le faire. L'intervalle entre les rangées doit être au moins de ſoixante pieds d'un côté, & de quarante de l'autre (2), ſi le terrein eſt gras & deſtiné à porter du bled, ou de vingt-cinq s'il eſt maigre & qu'il ne ſoit point convenable aux grains. Mais il faut que la face

(2) Voy. la Note 2 du Chap. VII.

des

Digitized by Google

des rangées soit tournée vers le point d'où souffle le vent *Favonius* (3), afin que ce vent les rafraîchisse en Eté. Voici comment on s'y prend pour transférer ces petits arbres : avant de les déplanter, on marque avec de la sanguine la partie qui étoit tournée au Midi, afin de les planter de la même maniere qu'ils l'étoient dans la pépiniere. Ensuite on fait ensorte de laisser de la terre autour de l'arbre environ l'espace d'un pied, afin de l'arracher avec cette motte; & pour empêcher que cette motte ne se brise, lorsqu'on déplantera l'arbre, il faut préparer de petites baguettes de branches d'arbres liées ensemble, que l'on appliquera à la motte de terre avant de l'enlever, & que l'on liera sur ses côtés avec de l'osier, de façon que la terre étant resserrée par ces baguettes, soit retenue comme dans une prison. L'arbre étant ensuite déraciné, on secouera légérement la motte de terre, & on attachera par-dessous des branches d'arbres sur lesquelles on le transportera. Avant de le déposer dans la fosse qui lui est destinée, il faudra en fouiller le fond avec le hoyau, ensuite jetter dedans la terre qui aura été labourée à la charrue (si cependant la superficie de cette terre est grasse) & mettre dessous un lit d'orge. S'il y a de l'eau dans les fosses, il faudra la tarir entiérement avant d'y déposer

(3) Voy. la Note 6 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

les arbres, enſuite y jetter de petites pierres, ou du gravier mêlé avec de la terre graſſe ; enfin quand les arbres ſeront dépoſés, il faudra échancrer à l'entour les côtés de la foſſe, & y mêler un peu de fumier avec la terre. Si l'on ne trouve pas à propos de planter l'arbre avec ſa motte, il ſera très-bon alors d'en dépouiller le tronc de toutes ſes feuilles, & de le dépoſer dans une foſſe ou dans une tranchée après avoir raggréé ces plaies, & les avoir enduites de fumier & de cendre. Le tronc le plus propre à être transféré, eſt celui qui eſt de la groſſeur du bras : on pourra néanmoins en transférer de beaucoup plus gros & de plus robuſtes, auquel cas il faudra les dépoſer de façon qu'ils n'excedent que de très-peu le niveau de la foſſe, pourvu qu'il n'y ait point de riſque à courir de la part des beſtiaux, parce que c'eſt le moyen qu'ils donnent plus de feuillages. Si cependant on n'a pas d'autre moyen de les garantir des inſultes des beſtiaux, il faudra les élever davantage de terre, afin qu'ils ſoient à l'abri de ces inſultes. Il faut encore les arroſer dans les temps de ſéchereſſe, & ne leur faire ſentir le fer qu'au bout de deux ans ; la premiere année on en retranchera les rejettons, en ne leur laiſſant qu'une ſeule tige qui ſera plus haute que le plus grand bœuf, de peur que par la ſuite cet animal en labourant ne ſe bleſſe la cuiſſe, ou quelqu'autre partie du corps contre ces arbres. Il eſt auſſi très-bon de les munir de haies à l'entour

Digitized by Google

après qu'ils ſont plantés, & de diſtribuer le plant (quand il eſt formé & en état de produire des fruits) en deux portions qui porteront du fruit chacune leur année, parce que l'olivier n'eſt pas fertile deux années de ſuite ; mais comme il donne des tiges dans l'année pendant laquelle le terrein n'eſt pas enſemencé ſous lui (4), & qu'il produit des fruits dans celle où il eſt enſemencé (5), il arrive delà que le plant étant ainſi diſtribué, eſt d'un rapport égal toutes les années. Du reſte, il faut labourer le plant à la charrue au moins deux fois par an, & fouiller profondément au pied des arbres avec le hoyau. Lorſque la terre vient à ſe fendre après le Solſtice, par la force de la chaleur, il faut veiller à ce que le Soleil ne pénetre pas par ces crevaſſes juſqu'aux racines des arbres. On les déchauſſera après l'Equinoxe d'Automne, & s'ils ſont ſur une hauteur, on diſpoſera dans la partie ſupérieure de cette éminence des tranchées, qui ſerviront à conduire l'eau bourbeuſe juſqu'à leur ſouche. Enſuite il faudra arracher chaque année tous les ſcions qui viennent aux pieds de ces arbres, & les fumer de trois en trois ans, ou les arroſer de lie d'huile. En fumant un plant d'oliviers de la façon que j'ai propoſée dans le ſe-

(4) C'eſt-à-dire, l'année où l'on y a récolté du grain.

(5) C'eſt-à-dire, l'année où l'on avoit laiſſé repoſer le terrein.

Digitized by Google

cond Livre (6), on fera du bien par la même occaſion aux grains qui y ſeront ſemés, mais ſi on ne veut chercher que l'avantage des arbres qui y ſeront plantés, il faudra leur donner à chacun en Automne ſix livres de crottes de chevres, ou un *modius* de cendre, ou un *congius* de lie d'huile, afin que ces fumiers, s'incorporant à la terre pendant l'Hiver, maintiennent leurs racines dans un certain degré de chaleur. Il faut, quand ils ſe portent bien, les arroſer de lie d'huile, parce que, s'il ſurvient des vers ou d'autres animaux pendant l'Hiver, cette liqueur les fera mourir. Il arrive encore ſouvent, tant dans les terreins ſecs que dans les terreins humides, que les arbres ſont moleſtés par la mouſſe; auquel cas, ſi on ne les en délivre point avec le fer, ils ne ſe chargent ni de fruit, ni même de beaucoup de feuilles. Il faut auſſi tailler un plant d'oliviers au bout d'un certain nombre d'années, car on ne doit pas oublier un ancien proverbe, qui dit : qu'en labourant un plant d'oliviers, on le prie de rapporter du fruit, qu'en le fumant, on l'en ſupplie, mais qu'en le taillant, on l'y contraint. Il ſuffira néanmoins de le faire tous les huit ans, de peur de couper de fois à autres les branches à fruit. Il arrive encore ſouvent que ces arbres, quoique très-touffus, ne rapportent aucun fruit. Il faut alors les percer avec une tarriere Gauloiſe, &

(6) Voy. le Chap. XVI du Liv. II.

Digitized by Google

faire paſſer par le trou qu'on y aura fait une bouture verte d'olivier ſauvage : moyennant quoi l'arbre étant comme initié à une ſemence féconde deviendra plus fertile (7). Mais il faut auſſi quelquefois le pouſſer en lui donnant, ſans le déchauſſer, de la lie d'huile dans laquelle il n'entre point de ſel, avec de vieille urine de porc ou d'homme, l'une & l'autre dans une certaine quantité proportionnée à ſa grandeur ; car il n'en faudra qu'une urne pour les plus grands arbres, à moins qu'on n'y ajoute de l'eau à doſe égale. Quelquefois auſſi c'eſt le vice du terroir qui empêche les oliviers de donner du fruit. Voici comment on y remédiera : on les déchauſſera en creuſant à leurs pieds des lacs bien profonds, enſuite on y verſera de la chaux en plus ou moins grande quantité, ſuivant la grandeur de l'arbre, de façon néanmoins qu'il en faudra toujours un *modius* pour les plus petits. Si ce remede n'y fait rien, on aura recours en derniere reſſource à la greffe. Or nous dirons par la ſuite comment on doit s'y prendre pour greffer l'olivier. Il arrive auſſi quelquefois qu'il ſe trouve

(7) Il ne faut pas regarder ce remede comme une greffe, puiſque l'arbre pouſſe toujours tel qu'il étoit, & que l'on coupe des deux côtés du trou la branche qu'on y avoit inſérée, de façon qu'elle ne donne naiſſance à aucune branche, comme fait la greffe. C'eſt donc ici un remede qui ne change point la nature de l'arbre, mais qui ne fait que le corriger.

Digitized by Google

dans l'olivier une branche un peu plus belle que les autres, auquel cas l'arbre tout entier tourne à mal, ſi on ne la coupe point (8). Ce que nous avons dit juſqu'ici ſur les plans d'oliviers eſt ſuffiſant. Reſtent les arbres fruitiers, ſur leſquels nous allons donner des préceptes.

CHAPITRE X.

AVANT de dépoſer en terre les ſemences de vos arbres fruitiers, il faut entourer ſoit de murailles ou de haies, ſoit d'un foſſé eſcarpé l'emplacement que vous deſtinez à votre verger, pour en interdire l'entrée non-ſeulement aux beſtiaux, mais même aux hommes, parce que, ſi les cimes des plantes ſe trouvoient ſouvent touchées (1) par les hommes ou rongées par les beſtiaux, elles ne pourroient plus jamais prendre d'accroiſſement. Il eſt bon d'arranger les arbres par claſ-

(8) L'olivier, comme on ſçait, étoit l'arbre de Pallas, & Pallas étoit la Déeſſe d'Athènes. Ne ſeroit-ce donc pas de cet arbre que les Athéniens avoient appris qu'il ne falloit pas permettre qu'un Citoyen s'érigeât au-deſſus de ſes Concitoyens par ſes richeſſes ou même par ſa vertu, & qu'ils banniſſoient en conſéquence ceux qui ſe trouvoient dans le cas ?

(1) Il s'étoit contenté de dire dans le Chap. XVIII. *De arboribus* : *Si elles ſe trouvoient briſées.*

Digitized by Google

ſes, & cela pour pluſieurs raiſons, mais ſur-tout afin que les plus foibles ne ſoient pas opprimés par les plus forts; d'autant que tous les arbres ne ſont pas égaux entre eux, ni du côté de la force, ni du côté de la ſtature, & qu'ils grandiſſent dans des intervalles de temps différens les uns des autres. La terre qui eſt convenable aux vignes, l'eſt également aux arbres. Faites des foſſes un an avant que de les planter : moyennant cela le terrein ſe ramollira au Soleil & à la pluie, & ce que vous y mettrez viendra plutôt. Mais ſi vous voulez faire vos foſſes la même année que vous planterez vos arbres, faites-les au moins deux mois d'avance, enſuite échauffez-les en y brûlant de la paille : plus vous les ferez larges & ouvertes, plus les fruits que vous recueillerez ſeront beaux & abondans. On fera ces foſſes ſemblables à des fours, dont le fond eſt plus ouvert que la gueule, tant afin que les racines trouvent plus d'eſpace pour s'étendre, & que l'ouverture étant étroite, le froid & le chaud y pénetrent moins en Hiver ou en Eté, qu'afin que la terre, dont on les aura comblées, ne ſoit point entraînée par les pluies, ſi le terrein va en pente. Eloignez les arbres les uns des autres en les plantant, afin que lorſqu'ils ſeront grandis, ils trouvent un eſpace ſuffiſant pour étendre leurs branches. En effet, ſi vous les plantez trop près les uns des autres, vous ne pourrez rien ſemer par-deſſous, & ils ne produiront pas beaucoup de fruits, à moins que vous n'en arrachiez quel-

Digitized by Google

ques-uns par-ci par-là (2) : c'eſt pourquoi il faut laiſſer quarante pieds d'intervalle ou au moins trente entre les rangées. Choiſiſſez du plant dont la groſſeur ne ſoit pas moindre que celle d'un manche de hoyau, qui ſoit droit, haut, ſans ulceres & dont l'écorce ſoit entiere : avec ces qualités il prendra bien & ſous peu de temps. Si vous le prenez ſur d'anciennes branches, choiſiſſez celles qui rapportent toutes les années de bons fruits, & en grande quantité, ainſi que celles qui ſont expoſées au Soleil, de préférence à celles qui en ſont privées par l'ombrage des rameaux & des branches qui les tiennent reſſerrées. Avant de tranſplanter de petits arbres, remarquez à quels vents ils étoient expoſés auparavant ; & ne les déplantez que pour les transférer d'un lieu élevé & ſec dans un terrein humide : ayez ſur-tout ſoin qu'ils aient trois cornes & au moins trois pieds de hauteur. Si vous voulez mettre deux ou trois petits arbres dans la même foſſe, prenez garde qu'ils ne ſe touchent entre eux, parce que s'ils ſe touchoient, il eſt conſtant qu'ils pourriroient ou que les vers les feroient mourir. Lorſque vous mettrez vos plantes en terre, enfoncez de droite & de gauche juſqu'au fond de la foſſe des poignées de ſarment de la groſſeur du bras, de façon qu'elles en débordent un peu le niveau :

(2) Il avoit dit dans le Chap. XIX. du Livre *De arboribus* : *A moins que vous ne les élaguiez.*

Digitized by Google

cette précaution vous donnera la facilité de faire parvenir l'eau en Eté jusqu'à leurs racines. Vous mettrez en terre la graine des arbres ainsi que le plant garni de racines en Automne, c'est-à-dire, vers les Calendes (3) & les Ides (3) d'Octobre: pour les autres natures de plant, vous les y mettrez au commencement du Printemps avant que la pousse commence. Pour empêcher que les teignes n'incommodent les plants de figuiers, vous mettrez au fond des fosses où seront ces arbres, une bouture de lentisque la cime renversée. Ne plantez pas le figuier quand il fait froid: il aime les lieux exposés au Soleil, pleins de cailloux ou de gravier, & même quelquefois de rochers; & il grandit promptement, si on lui fait des fosses grandes & larges. Les figuiers de toutes les espeçes, quoique différens entre eux par le goût de leurs fruits, & par l'aspect qu'ils présentent à l'œil, se plantent d'une seule & même façon; mais on a égard à la variété des terreins, en ce que, lorsque le terrein est froid en Automne & aqueux, on y met des figues hâtives, afin d'en recueillir le fruit avant les pluies, & que, lorsqu'il est chaud, on y met des figues d'Hiver. Mais si vous voulez rendre un figuier tardif, quoiqu'il ne le soit pas de sa nature, arrachez-en les petites figues qu'il donnera les premieres, avant qu'elles

(3) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

ſoient mûres, après quoi il en reviendra d'autres qui ſe conſerveront ſur l'arbre juſqu'à l'Hiver. Il eſt encore ſouvent utile de couper le bout des cimes du figuier, lorſqu'il commence à donner des feuilles, c'eſt le moyen de rendre l'arbre plus fort & plus fertile : il ſera auſſi toujours à propos, dès que les figuiers auront commencé à ſe couvrir de feuilles, de détremper de la terre rouge dans de la lie d'huile, & de répandre cette compoſition ſur leurs racines avec des excrémens humains. Cette opération augmente l'abondance du fruit, & fait qu'il eſt plus plein, & que ſa chair eſt meilleure. Il faut ſur-tout avoir des figuiers de Livie (4), d'Afrique, de Chalcidie, des figuiers *ſulcæ* (5), des figuiers de Lydie, des figuiers *calliſtruthiæ* (6), des figuiers *topiæ* (5),

(4) Ainſi appellés, dit Pline 15, 18, de la femme d'Auguſte qui les aimoit beaucoup : Dion, Livre LVI. prétend qu'elle avoit empoiſonné ſon mari avec cette eſpece de figue.

(5) On ne trouve ces mots dans aucun autre Auteur, mais eſt-ce une raiſon ſuffiſante pour les croire fautifs, & dans le cas où ils le ſeroient, comment deviner ceux qu'il y faudroit ſubſtituer ? Ce qu'il y a de conſtant, c'eſt qu'il y a des figues très-célebres, telles que celles de Chio & les figues folles, dont Columelle ne parle point ici, quoiqu'il en parle dans le Liv. X. Ne ſeroient-ce point ces dernieres qu'il faudroit ſubſtituer à celles-ci, dont il n'eſt point queſtion d'ailleurs dans le Livre X ?

(6) De *κάλλιστος, excellent*, & *στρουθὸς, moineau*, parce que les moineaux les aiment beaucoup.

Digitized by Google

des figuiers de Rhodes & de Lybie, & des figuiers d'Hiver, ainſi que de tous ceux qui promettent de donner du fruit deux ou trois fois par an. Plantez vers les Calendes (3) de Février l'amandier qui bourgeonne avant tout autre arbre : il veut une terre dure, chaude & ſeche, puiſque, ſi vous le mettez dans des terreins d'une autre qualité, il pourrit très-communément. Avant de ſemer l'amande, il faut la faire tremper dans de l'eau mêlée de miel qui ne ſoit pas trop douce : moyennant cela, lorſque l'arbre ſera grand, il donnera du fruit de meilleur goût, & en attendant il ſe couvrira mieux de feuilles & plus promptement. Vous mettrez trois amandes en triangle, de façon qu'elles ſoient éloignées l'une de l'autre d'un *palmus* tout au moins, & que celle qui forme le ſommet du triangle (7) ſoit tournée au point du Ciel d'où ſouffle le vent *Favonius* (8). Chacune des trois ne donnera qu'une ſeule racine & une ſeule tige; mais lorſque chacune de ces racines aura gagné le fond de la foſſe, la dureté de la terre venant à s'oppoſer à ſon paſſage, la fera recourber, & pour lors

(7) Pour comprendre quelle ſera dans un Triangle rectangle celle de ces trois amandes qui formera le ſommet du Triangle préférablement aux deux autres, il faut ſuppoſer que l'une de ces amandes eſt poſée ſur une ligne perpendiculaire, & que la tête des deux autres eſt un peu inclinée vers ſa pointe.

(8) Voy. la Note 6 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

Digitized by Google

elle jettera d'autres racines nombreuſes qui ſembleront former autant de branches. Voici la façon dont vous pourrez faire des amandes & des avelines de Tarente. Vous mettrez dans la foſſe que vous leur deſtinerez de la terre bien pulvériſée à la hauteur d'un demi-pied, & vous y ſemerez de la graine de férule. Lorſque cette graine ſera venue, vous cacherez une amande ou une aveline dépouillée de ſon écorce dans la moëlle de la férule, que vous aurez fendue en deux à cet effet, & vous les mettrez ainſi en terre. Vous ferez cette opération avant les Calendes (3) de Mars, ou même entre les Nones (3) & les Ides (3) de ce mois. Il faut ſemer dans le même temps les noix, les pignons & les châtaignes. Il eſt à propos de planter le grenadier depuis le temps que nous venons d'indiquer juſqu'aux Calendes (3) d'Avril. Si ſon fruit eſt aigre ou peu doux, voici comme on le corrigera : on répandra ſur ſes racines de la fiente de porc, des excrémens humains & de vieille urine. Cette précaution en rendant l'arbre fertile, fera que ſon fruit ſera vineux les premieres années, & doux au bout de cinq ans, & que les grains n'en ſeront point durs. Pour nous, nous nous ſommes aviſés de délayer tant ſoit peu de laſer (9) dans du vin, & d'en frotter le bout des cimes de ces arbres, & nous avons corrigé par-

(9) Chap. XXIII. *De arboribus*, il eſt dit : du *laſer de Cyrene.*

Digitized by Google

là l'aigreur de leur fruit. On empêche les grenades de se fendre sur l'arbre, en enterrant trois pierres auprès de sa racine lorsqu'on le plante. Mais si l'arbre est déja tout planté quand on s'apperçoit de ce défaut, on seme de la scille auprès de sa racine. Lorsque les grenades d'un arbre sujet à ce vice sont déja mûres, on emploie une autre méthode qui consiste à tordre avant qu'elles se crevent, la queue par laquelle elles pendent à l'arbre. On se sert aussi du même moyen pour les garder toute l'année sans qu'elles se gâtent. On plante les poiriers en Automne avant le Solstice d'Hiver, de façon qu'il y ait au moins vingt-cinq jours d'interstice entre leur plantation & le Solstice. Pour les rendre fertiles, il faut, lorsqu'ils sont grandis, les déchausser profondément, en fendre le tronc près de la racine même, & insérer dans cette fente un coin fait de bois gommeux de pin qu'on y laissera : ensuite lorsqu'on aura rechaussé l'arbre, on répandra de la cendre sur la terre. Il faudra avoir soin de planter dans les vergers les poires de la meilleure espece, c'est-à-dire, celles de Crustumium, les *Regiæ* (10), celles de Signia (11), celles de Tarente, celles

(10) Voy. la Note 10 du Chap. II. Liv. III.

(11) Pline 15, 15, dit que quelques personnes les appelloient *testacea* à cause de leur couleur de terre cuite, auquel cas ce nom de *Signia* ne leur viendroit point de ce qu'elles seroient de cette ville, mais de ce qu'elles ressemble-

que l'on appelle poires de Syrie, les pourprées ; les orgueilleuſes (12), les *Hordeaceæ* (13), les Aniciennes, les *Neviana*, celles de Favonius (14), celles de Lateran, celles de Dolabella, celles de Turannius (15), la groſſe poire (16), la poire miellée, la poire hâtive, celle de Vénus & d'autres encore, dont il ſeroit trop long de faire ici l'énumération. En outre, il faut entre les différentes eſpeces de pommes, s'attacher principalement à la pomme de Scandius, à celle de Matius (17), à la pomme ronde (18), à celle de Sextius, à celle de Peluſium, à celle d'Ameria, à la pomme rou-

---

roient aux ouvrages qui s'y faiſoient. Voy. le Chap. VI. du Liv. I.

(12) Pline 15, 15, veut qu'elles ſoient ainſi nommées, parce qu'elles viennent les premieres. Le P. Hardoin, Note 1 *ibid*, prétend que c'eſt la poire muſcate ou muſcadelle.

(13) Ainſi nommées, parce qu'on les cueille au temps où l'on récolte l'orge, Pline *ibid.* Le P. Hardoin, Note 11, veut que ce ſoit la poire Saint-Jean.

(14) Le P. Hardoin, Note 12 *ibid.* dit que ce ſont les groſſes poires muſcadelles.

(15) Niger Turannius cité par Varron dans la Pref. du Liv. II. de ſon Economie rurale, comme un homme qui s'adonnoit aux occupations de la campagne, a pû donner ſon nom à cette poire.

(16) Voy. la Note 4 du Chap. IV. de l'Economie rurale de Caton.

(17) Columelle le cite encore 12, 44, comme un Auteur d'Economie.

(18) Le P. Hardoin, Note 15, ſur le Chap. XIV du Liv. XV. de Pline, dit que c'eſt la pomme de Rambure.

Digitized by Google

ge (19), à la pomme de miel (20), aux coins, qui ſont de trois eſpeces, ſçavoir, les poires-coins, les coins d'or, & ceux qui mûriſſent promptement : tous fruits non-ſeulement bons au goût, mais encore très-ſalutaires. Les cormes d'Arménie & de Perſe ſont auſſi en grande faveur. On plante les pommiers, les cormiers & les pruniers depuis le temps où la moiſſon eſt à moitié faite (21), juſqu'aux Ides (3) de Février. On plante les mûriers depuis les Ides (3) de Février, juſqu'à l'Equinoxe du Printemps. Plantez le carrougier, que quelques perſonnes appellent κερατιον (22), ainſi que le pêcher pendant l'Automne, avant le Solſtice d'Hiver. Si l'amandier eſt peu fertile, percez-en le tronc, & enfoncez-y une pierre, que vous laiſſerez ſe recouvrir de ſon écorce. Il faut, après avoir labouré & fumé la terre dans les jardins vers les Calendes (3) de Mars, arranger des boutures de toutes les eſpeces d'arbres ſur des couches faites en planches. Il faut auſſi prendre le

(19) Le P. Hardoin, Note 12 *ibid.* dit que c'eſt la pomme de Caleville.

(20) Voy. la Note 2 du Chap. LIX. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(21) Chap. XXV. *de Arboribus*, il eſt dit : *Depuis le milieu de l'Hiver*, ce qui paroît plus correct, puiſque Palladius qui aſſigne cependant différens temps pour la plantation de ces arbres, 1, 15 : 2, 25 : 9, 14 & 11, 7, ne parle jamais du temps de la moiſſon, ni d'un temps qui en ſoit voiſin.

(22) De κερας, qui veut dire, *corne*, parce que ſon fruit a la figure approchante d'une corne.

Digitized by Google

ſoin, quand les plantes commencent à avoir de jeunes branches, de les épamprer, pour ainſi dire, & de les réduire à une ſeule tige la premiere année. Il faut encore, lorſque l'Automne approche, & avant que le froid brûle leurs cimes, en arracher toutes les feuilles, & après qu'elles ſeront ainſi dépouillées, les couvrir avec des roſeaux épais auxquels on aura laiſſé d'un côté leur nœud, afin qu'il ſerve comme de chapeau à ces jeunes tiges, & qu'il les défende par conſéquent du froid & de la gelée. Deux ans après vous pourrez en toute ſureté les transférer & les établir dans des rangées, ou les greffer, ſelon ce que vous voudrez en faire.

CHAPITRE XI.

ON peut greffer tel rejetton que l'on veut ſur tel arbre que ce ſoit, pourvu que l'écorce de la greffe ne ſoit pas différente de celle de l'arbre ſur lequel on la greffe : on peut auſſi greffer admirablement & ſans ſcrupule (1), une greffe priſe ſur un arbre qui produit des fruits pareils à celui que l'on greffe, & qui les produit dans le même

(1) Voy. dans le Chap. XLV. du Liv. I. de l'Economie rurale de Varron, le genre de ſcrupule que pouvoient avoir en pareil cas les gens ſuperſtitieux.

temps.

Digitized by Google

têmps. Les Anciens ont fait mention de trois eſpeces de greffe, l'une par laquelle l'arbre étant coupé & fendu, admet dans l'intérieur de ſon corps des ſcions coupés ſur un autre arbre; la ſeconde par laquelle l'arbre que l'on greffe reçoit une ente coupée ſur un autre arbre entre ſon écorce & ſon bois : ces deux ſortes de greffes ſe font dans le Printemps. La troiſieme eſt celle par laquelle l'arbre à greffer reçoit des boutons même avec un peu d'écorce ſur une partie de ſon corps qu'on a écorcée : c'eſt ce que quelques Agriculteurs appellent *emplaſtratio* (2), & d'autres *inoculatio* (3); cette derniere façon peut être employée à propos en Eté. Après avoir donné la maniere de mettre ces greffes en uſage, nous donnerons auſſi une autre méthode que nous avons trouvée nous mêmes. Il faut greffer tous les arbres, dès qu'ils auront commencé à montrer des boutons, & dans le temps que la Lune ſera dans ſon croiſſant, mais il faut greffer l'olivier vers l'Equinoxe du Printemps juſqu'aux Ides (4) d'Avril. Prenez

(2) C'eſt ce que nous appellons, *ente en écuſſon.*

(3) D'*oculus*, qui veut dire, *bouton.* C'eſt un genre d'opération ſemblable à celle que l'on pratique pour communiquer la petite vérole, & qui s'appelle auſſi *inoculation* en Médecine.

(4) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, LIV. I.

Digitized by Google

garde que l'arbre ſur lequel vous voudrez prendre des greffes, pour en enter d'autres, ſoit jeune & fertile, & qu'il ait beaucoup de nœuds. Lorſque ſes boutons commenceront à groſſir, prenez vos greffes épaiſſes d'un petit doigt & garnies de deux ou trois cornes, ſur de petites branches d'un an, qui ſoient ſur le côté de l'arbre tourné au lever du Soleil & bien intactes. Coupez, non ſans précaution, avec une ſcie, l'arbre que vous voudrez greffer, à l'endroit où il eſt le plus brillant & ſans cicatrice, & faites enſorte de ne point endommager ſon écorce. Lorſqu'il ſera coupé, ragréez la plaie avec un inſtrument de fer bien tranchant, enfoncez enſuite un coin de fer ou d'os bien éguiſé entre l'écorce & le bois, au moins juſqu'à trois doigts, mais avec beaucoup de précaution, pour ne pas endommager ou rompre l'écorce. Enſuite ratiſſez d'un ſeul côté, avec une ſerpette bien tranchante, les greffes que vous voulez enter, ſur une longueur égale à celle de l'ouverture formée par le coin fiché dans l'arbre, & de façon que vous n'endommagiez pas la moëlle de ces greffes ni leur écorce, du côté que vous ne les aurez point ratiſſées. Quand vos greffes ſeront préparées, vous arracherez le coin, & vous les enfoncerez ſur le champ dans l'ouverture, que vous aurez faite ſur l'arbre par l'introduction du coin entre ſon écorce & ſon bois. Inſérez-les par le côté que vous aurez ratiſſé, de façon qu'elles dé-

Digitized by Google

bordent l'arbre d'un demi-pied en-dehors, ſans plus. Vous ferez bien d'inſérer dans le même arbre deux greffes à la fois ou un plus grand nombre, ſi ſon tronc eſt plus gros, en laiſſant un intervalle de quatre doigts entre chacune. Il faudra vous régler pour cela ſur la grandeur de l'arbre & ſur la bonté de ſon écorce. Lorſque vous aurez introduit dans un arbre toutes les greffes qu'il pourra recevoir, vous les lierez ſoit avec de l'écorce d'ormes, ſoit avec du jonc ou de l'oſier: après quoi vous enduirez avec un lut mêlé de paille, que vous aurez bien paîtri, toute la plaie ainſi que l'intervalle qui eſt entre les greffes, de façon néanmoins qu'il leur reſte au moins quatre doigts entiers de découverts (5) : vous mettrez enſuite par-deſſus de la mouſſe que vous attacherez, de façon que la pluie ne puiſſe pas les pénétrer. Il y a cependant des perſonnes qui aiment mieux faire une ouverture avec la ſcie ſur le tronc de l'arbre, pour y introduire les greffes, & qui ragréent avec un biſtouri bien aiguiſé la partie qu'ils ont ainſi ſciée, pour y ajuſter enſuite les greffes. Si vous voulez greffer un petit arbre, coupez-le par en bas, de façon qu'il n'en reſte qu'un pied & demi ſur terre; après l'avoir cou-

(5) Il n'avoit demandé que deux doigts dans le Chap. XXVI. *de Arboribus*.

pé, ragréez la plaie avec ſoin, & fendez très-légérement le tronc par ſon milieu avec un biſtouri bien tranchant, de façon que la fente n'ait que trois doigts de longueur : enſuite inſérez un coin dans cette fente pour en écarter les levres, & enfoncez-y des greffes ratiſſées des deux côtés, de façon que leur écorce ſoit au niveau de celle de l'arbre. Lorſque vous aurez ajuſté ces greffes avec ſoin, vous retirerez le coin, & vous lierez l'arbre, comme j'ai dit ci-deſſus; enſuite vous entaſſerez de la terre autour de lui juſqu'à la greffe : cela contribuera à la défendre parfaitement contre les vents & la chaleur. La troiſieme eſpece de greffe dont je vais parler, étant très-délicate, ne va pas à toute ſorte d'arbres, & il n'y a gueres que ceux dont l'écorce eſt humide, pleine de ſeve & forte, tels que les figuiers, qui s'en accommodent. En effet, ces arbres rendant beaucoup de lait, & ayant l'écorce forte, on peut très-bien les greffer de la maniere ſuivante. On choiſit ſur l'arbre, dont on veut tirer la greffe, de jeunes branches qui ſoient bien unies, & on y remarque le bouton le plus apparent, & qui promet le plus ſûrement de germer. On trace autour de ce bouton une marque de deux doigts en quarré, de façon que le bouton étant au centre de ce quarré, on coupe l'écorce tout autour de lui avec un biſtouri bien tranchant, & on l'enleve avec attention de deſſus l'arbre, en prenant garde de

Digitized by Google

l'endommager. On choisit ensuite pareillement une branche très-lisse de l'autre arbre que l'on doit enter en écusson, & on la dépouille en lui coupant un morceau d'écorce de même grandeur que le premier, après quoi on applique l'écusson qu'on avoit préparé sur cette partie dépouillée, de façon qu'il y réponde exactement. Quand cela est fait, on lie bien le tout autour du bouton, en prenant bien garde de l'offenser lui-même. Ensuite on enduit d'un lut les joints & les ligatures, en laissant un intervalle jusqu'au bouton, afin qu'il soit en liberté & qu'il ne soit pas pressé par la ligature. On rogne les rejettons du pied de l'arbre greffé, ainsi que ses branches supérieures, pour qu'il n'y reste rien qui puisse en attirer à soi la séve, & qu'il n'ait pas d'autres parties à nourrir préférablement à la greffe, & au bout de vingt & un jours on délie l'écusson : on greffe aussi parfaitement l'olivier de cette façon. Nous avons déja montré *(6)* la quatrieme façon de greffer, lorsque nous avons traité des vignes : c'est pourquoi il est inutile de répéter ici la méthode que nous avons donnée alors, & qui consiste à percer l'arbre avec une tarriere. Mais, comme les Anciens ont prétendu qu'on ne pouvoit pas enter toute sorte de scions sur toute sorte

(6) Dans le Chap. XXIX. du Liv. IV.

Digitized by Google

d'arbres, & qu'ils ont donné, comme une Loi invariable, le terme que nous avons fixé nous-mêmes tout-à-l'heure, en disant qu'il n'y avoit pas d'autres entes qui puissent réussir sur un arbre, que celles qui étoient prises sur un arbre semblable au premier tant par son écorce extérieure & intérieure, que par son fruit; nous avons cru qu'il falloit dissiper l'erreur qui suit de cette opinion, & donner à la postérité un moyen d'enter telle espece de greffe que l'on voudra sur tel arbre que ce soit. Mais pour ne pas fatiguer le Lecteur par la longueur de ce traité, nous allons donner, pour ainsi dire, un exemple, d'après lequel on pourra enter telle espece de greffe que l'on voudra sur toute sorte d'arbres. On creusera d'abord une fosse de quatre pieds en tout sens auprès d'un olivier, à telle distance que les branches les plus allongées de cet arbre y puissent atteindre. Ensuite on déposera dans cette fosse un petit figuier, en faisant attention à ce qu'il soit fort & brillant. Trois ans après, lorsque ce figuier aura déja pris assez d'accroissement, on abaissera la branche d'olivier qui paroîtra la plus brillante; & on l'attachera au pied du figuier, après quoi on coupera les autres petites branches qui dépendent de celle-là, en ne lui laissant que les eimes que l'on voudra employer comme greffes. Ensuite on coupera le figuier, on ragréera la plaie, & on le fendra par le milieu avec un coin, puis on ratissera des deux

Digitized by Google

côtés les cimes de l'olivier, ſans les déranger de la poſition dans laquelle elles tiennent à leur mere, après quoi on les inſérera dans la fente du figuier, puis on retirera le coin, & on liera avec ſoin ces cimes, de façon qu'aucune force ne ſoit capable de les arracher. Moyennant cela le figuier ſe fortifiera avec l'olivier en trois ans, & ce ne ſera que la quatrieme année, & lorſqu'ils ſeront bien mariés enſemble, que l'on ſevreta les branches de l'olivier, comme on ſevre les provins : on peut enter de cette façon telle greffe que l'on voudra ſur tel arbre que ce ſoit. Mais, comme nous avons parlé à peu près de toutes les eſpeces d'arbriſſeaux dans les Livres précédens (7), il eſt temps, avant de finir celui-ci, de parler du cytiſe.

(7) C'eſt-à-dire, dans les Livres troiſieme & quatrieme.

Digitized by Google

CHAPITRE XII.

IL ſera très-important d'avoir dans ſa terre la plus grande quantité de cytiſes que l'on pourra, parce que cet arbriſſeau eſt très-utile aux poules, aux abeilles & aux chevres, ainſi qu'aux bœufs & à toutes ſortes de beſtiaux, tant parce qu'il les engraiſſe en peu de temps, & qu'il donne beaucoup de lait aux brebis, que parce qu'on peut l'employer huit mois en fourage verd, & paſſé ce temps, en fourage ſec; d'ailleurs il prend très-promptement dans toutes ſortes de terres, même dans les plus maigres, & rien de ce qui nuit aux autres plantes ne lui fait tort. Si les femmes même manquent de lait, il faut mettre tremper dans l'eau du cytiſe ſec, & lorſqu'il y aura paſſé toute la nuit, on en exprimera le ſuc le lendemain, & on leur en donnera trois *hemina* à boire, en le coupant avec un peu de vin; c'eſt le moyen qu'elles ſe portent bien, & que leurs enfans ſe fortifient par l'abondance du lait qu'elles feront en état de leur fournir. On peut planter le cytiſe ou en Automne vers les Ides (1) d'Octobre, ou au

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

Printemps. Lorſque l'on aura bien labouré la terre, on fera de petites planches, ſur leſquelles on ſemera en Automne la graine du cytiſe, comme on ſeme la dragée, enſuite on arrangera ces plantes au Printemps, de façon qu'il y ait entre chacune quatre pieds d'intervalle en tout ſens. Si vous n'avez pas de graine, vous mettrez en terre au Printemps des cimes de cytiſe, auprès deſquelles vous entaſſerez de la terre que vous aurez fumée auparavant. S'il ne vient point de pluie, vous les arroſerez les quinze premiers jours; vous les ſarclerez dès qu'elles commenceront à montrer les premieres feuilles, & trois ans après vous les couperez pour les donner aux beſtiaux. Il ſuffit de quinze livres de cytiſe vert pour le cheval, & de vingt livres pour le bœuf: on en donne aux autres beſtiaux à proportion de leurs forces. On peut auſſi planter aſſez commodément le cytiſe en bouture avant le mois de Septembre, parce qu'il prend facilement & que rien ne lui fait tort. Si vous le donnez ſec aux animaux, il faut le leur épargner plus que s'il étoit verd, parce qu'il a alors plus de vertu; il faut même le faire tremper auparavant dans l'eau, & le mêler avec de la paille, après l'avoir retiré de l'eau. Quand vous voudrez faire ſécher du cytiſe, coupez-le vers le mois de Septembre, lorſque ſa graine commencera à groſſir, & mettez-le au Soleil pendant quelques heures juſqu'à ce qu'il ſe fane;

Digitized by Google

faites-le enſuite ſécher à l'ombre, & ſerrez-le après. C'eſt avoir aſſez donné juſqu'ici de préceptes relatifs aux arbres, j'expoſerai dans le Volume ſuivant ce qui concerne l'entretien & les remedes des beſtiaux.

Fin du cinquieme Livre.

Digitized by Google

L'ÉCONOMIE RURALE

DE L. JUNIUS MODERATUS COLUMELLE.

LIVRE SIXIEME.

PRÉFACE.

JE n'ignore pas, Publius Silvinus, que quelques ſçavans Agriculteurs ont déſapprouvé l'entretien des beſtiaux, & qu'ils ont rejetté conſtamment la profeſſion des Pâtres & des Bergers, comme contraire à la leur. Je ne nierai pas même qu'ils n'aient eu quelque raiſon de regarder le but que ſe propoſe un Pâtre, comme contraire à celui de l'Agriculteur, puiſque celui-ci n'aſpire qu'après

Digitized by Google

les terreins les mieux labourés & les plus dégarnis d'herbes, au lieu que l'autre court après les terres en friche qui en ſon couvertes, & que l'un fonde toutes ſes eſpérances ſur les fruits de la terre, & l'autre ſur ceux du bétail; d'où il arrive que la crue des herbes, qui eſt le point que le laboureur déteſte le plus, eſt le principal objet des vœux du Pâtre. Mais, quoique les vœux des uns & des autres ſoient diſſemblables, il y a cependant une certaine union & une eſpece de ſociété entre eux, tant parce qu'il eſt communément d'uſage que nous faſſions brouter les pâturages de notre fond par des beſtiaux qui nous appartiennent, plutôt que par des beſtiaux étrangers, que parce que le fumier abondant, que produiſent les troupeaux, contribue à multiplier les fruits de la terre. Auſſi n'y a-t-il point de pays, pour peu qu'il rapporte du bled, qui n'ait autant beſoin du ſecours des beſtiaux que de celui des hommes; & il n'y a pas eu d'autre raiſon de donner aux beſtiaux le nom de *jumenta* (1), que celle qui eſt priſe de la choſe même, ſçavoir, parce qu'ils nous aidoient dans notre travail, ſoit en portant des fardeaux, ſoit en labourant. C'eſt pourquoi je penſe qu'il ne faut pas moins parfaitement connoître l'entretien des beſtiaux que la culture des champs, ainſi que l'ont preſcrit les anciens Ro-

(1) De *Juvare*, qui veut dire, *aider*, ſi nous en croyons notre Auteur.

Digitized by Google

mains. Je dirois même que l'usage d'avoir des bestiaux est le plus anciennement reçu dans l'Agriculture, en même-temps qu'il est le plus lucratif. Aussi est-ce pour cela que les mots de *pecunia* (1) & de *peculium* (1) paroissent tirer leur origine du bétail, parce que le bétail étoit la seule espece de richesses que possédassent les Anciens, & qu'encore aujourd'hui non-seulement il y a des Nations qui n'en possedent pas d'autres, mais que nos cultivateurs même n'ont point d'objet qui leur rapporte davantage. C'étoit aussi l'opinion dans laquelle étoit M. Caton (3), lorsqu'il ne se contenta pas de répondre à quelqu'un qui le consultoit, pour sçavoir à quelle partie de l'Economie rurale il devoit s'appliquer pour s'enrichir promptement, que c'étoit à bien nourrir des bestiaux; mais que, la même personne lui demandant de nouveau quel étoit le second moyen par lequel elle pourroit recueillir des fruits au moins médiocres, il l'assura que c'étoit en nourrissant des bestiaux médiocrement bien. Quelques Auteurs racontent même que cette personne lui demandant encore quel étoit le troisieme objet qui fût lucratif en Agriculture, il assura que c'étoit la nourriture des bestiaux, quand elle seroit malfaite : mais je rougirois (4) d'attribuer cette troi-

(1) Du mot *pecus*, qui veut dire, *bétail*.

(3) Voy. ce que nous avons dit dans notre Préface à l'occasion de ce trait attribué à Caton.

(4) Pline 18, 5, en racontant les deux premieres réponses

ſieme réponſe à un homme auſſi ſage, d'autant qu'il eſt conſtant qu'un Pâtre négligent & ignorant cauſe plus de dommage, qu'un Pâtre entendu & diligent ne fait de profit. Quant à la ſeconde réponſe, il n'eſt point douteux que les fruits que produit le bétail ne ſoient toujours ſupérieurs à la négligence du Propriétaire, quand elle n'eſt que légere. Ces raiſons nous ont déterminés, Silvinus, à donner à la poſtérité cette partie de l'Economie rurale, avec tout le ſoin dont nous avons été capables, en ſuivant les préceptes de nos ancêtres. Ainſi, comme il y a de deux eſpeces de quadrupedes, les uns que nous nous procurons pour partager avec nous nos travaux, comme le bœuf, la mule, le cheval & l'âne, & les autres que nous nourriſſons ſoit pour notre agrément, ſoit pour en tirer du revenu ou pour l'employer à la garde des autres beſtiaux, comme la brebis, la chevre, le porc & le chien; nous traiterons d'abord de l'eſpece de ceux que nous aſſocions à nos travaux. Or, il n'y a point de doute, ainſi que Varron l'a dit (5), que le bœuf ne doive tenir le premier rang entre tous les autres beſtiaux de cette eſpece, par la conſidération que mérite cet animal, ſur-tout en Italie, puiſque l'on croit

---

de Caton, n'a effectivement point parlé de la troiſieme, quoique cet Auteur donne aſſez communément dans les hyperboles : mais Cicéron, dans le Liv. II. *De Officiis*, n'a point rougi, comme notre Auteur, de la rapporter.

(5) Dans le Chap. XV. du Liv. II. de ſon Econ. rur.

Digitized by Google

qu'il a donné son nom à ce pays, & qu'ἰταλὸς est le nom que les Grecs donnoient autrefois au taureau, mais encore plus dans cette Ville où l'on s'est servi, en la bâtissant, de cet animal tant mâle que femelle pour en tracer, avec la charrue, les murs & les portes (6). Le premier rang lui est encore dû, parce qu'il passe à Athènes pour avoir été le Ministre de Cérès (7) & de Triptolême (8), parce qu'il tient une place dans le Ciel parmi les Constellations les plus brillantes, & qu'il est encore aujourd'hui le plus laborieux compagnon de l'homme dans l'Agriculture. Aussi les Anciens ont-ils toujours eu un si grand respect pour cet animal, que c'étoit un crime aussi capital chez eux d'avoir tué un bœuf que d'avoir tué un Citoyen. Commençons donc le traité auquel nous nous sommes engagés par cet animal.

CHAPITRE PREMIER.

CE n'est point une chose aisée que de fixer les regles auxquelles on doit se conformer, & les écarts que l'on doit éviter dans le choix des bœufs

(6) Voy. le Chap. I. *ibid.* & la Note 28.

(7) Voy. la Note 2 du Chap. CXXXIV. de l'Economie rurale de Caton.

(8) Voy. la Note 48 de la Préface du premier Livre.

Digitized by Google

que l'on veut acheter, d'autant que ces animaux varient de taille, de caractere & de couleur, ſuivant la différence des pays & des climats. Ceux de l'Aſie, des Gaules ou de l'Epire différent tous entre eux par la forme; & ce n'eſt pas ſeulement dans les pays différens que l'on trouve ces variétés, mais on les rencontre même dans les diverſes parties de l'Italie. La Campanie donne communément des bœufs qui ſont blancs & de petite taille, mais néanmoins propres au travail & au genre de culture qu'exige le ſol dans lequel ils ſont nés. Ceux de l'Umbrie ſont grands & blancs: cette Province en donne auſſi de rouges, & qui ne ſont pas moins eſtimés pour leur courage que pour leur taille. L'Hétrurie & le Latium en donnent de trapus, mais qui ſont très-forts à l'ouvrage. L'Apennin en donne de très-robuſtes, & qui ſupportent tout ce qu'il y a de plus difficile, mais qui ne ſont point ſéduiſans au coup-d'œil. Au reſte, malgré toutes ces variétés, il y a cependant des préceptes que l'on peut regarder comme généralement conſtans, & auxquels le laboureur doit ſe conformer dans le choix des jeunes bœufs qu'il veut acheter: nous allons les détailler tels que Magon le Carthaginois les a déja donnés. Il faut acquérir des bœufs qui ſoient jeunes & quarrés, qui aient les membres grands, les cornes longues, noirâtres & fortes, le front large & crépu, les yeux & le muſeau noirs, les oreilles hériſſées, les narines camuſes & ouvertes,

le

Digitized by Google

le chignon long & charnu, le fanon ample & descendant presque jusqu'aux genoux, la poitrine large, les épaules vastes, le ventre gros & semblable à celui d'une bête pleine, les côtes allongées, les reins larges, le dos droit & plat ou même un peu affaissé, les fesses rondes, les jambes épaisses & droites mais plutôt courtes que longues, les genoux bons & bien tournés, la corne des pieds grande, la queue traînante & bien garnie, un poil drû & court par-tout le corps, dont la couleur soit rousse ou brune & le tact universellement très-doux.

CHAPITRE II.

En supposant des veaux ainsi conformés, il faut, pendant qu'ils sont encore jeunes, les accoutumer à se laisser manier, & à souffrir qu'on les attache à leurs mangeoires, afin qu'on ait moins de peine à les dompter par la suite, & qu'il y ait moins de danger à le faire. Au surplus, je suis d'avis que l'on ne dompte pas les bouvillons avant l'âge de trois ans, ni passé celui de cinq, parce que dans le premier de ces âges ils sont encore trop délicats, & que dans le dernier ils résistent trop : or voici comme il faut s'y prendre pour dompter ceux que l'on aura pris dans un troupeau de bœufs sauvages. On commencera par

Digitized by Google

leur préparer une étable ſpacieuſe, où celui qui ſera employé à les dompter puiſſe tourner avec aiſance, & d'où il puiſſe ſortir ſans courir aucun danger. La place qui ſera devant l'étable ne doit pas être reſſerrée, mais il faut que ce ſoit une campagne ou un grand chemin bien large, afin que, lorſque les bouvillons viendront à en ſortir, ils aient toute liberté de courir, & que la peur ne les expoſe pas à s'embarraſſer, au riſque de ſe bleſſer, dans des arbres ou dans d'autres obſtacles qui ſe rencontreroient ſur leur paſſage. Il y aura dans cette étable d'amples mangeoires, au-deſſus deſquelles ſeront poſées horiſontalement en forme de jougs, à la hauteur de ſept pieds de terre, des ſolives auxquelles on puiſſe attacher les bouvillons. On choiſira enſuite pour eſſayer de les dompter la matinée d'un jour ſerein, qui ne ſoit pas Fête (1), & on leur attachera aux cornes des cordes de chanvres. Quant aux courroies qu'on jette ſur ces animaux quand on veut les prendre, elles doivent être emmaillottées de peaux avec leur laine, afin qu'elles ne les bleſſent point au-deſſous des cornes, partie de leur front la plus délicate. Lorſqu'on aura pris des bouvillons, on les conduira

(1) On voit par le Chap. CXXXII. de l'Economie rurale de Caton, qu'il y avoit des jours de Fêtes pour les bœufs; & par le Chap. CXXXVIII. *ibid.* ainſi que par le Chap. XXII. du Liv. II. de celle de notre Auteur, qu'il n'étoit permis de les employer ces jours-là qu'à certaines fonctions.

Digitized by Google

auſſitôt à l'étable où on les attachera à des poteaux, de façon qu'ils aient une certaine liberté autour d'eux, & qu'ils ſoient ſéparés les uns des autres à quelque diſtance, de peur qu'ils ne ſe bleſſent mutuellement par les efforts qu'ils feront pour ſe détacher. S'ils ſont trop revêches, on les laiſſera jetter toute leur furie pendant vingt-quatre heures, & dès qu'elle ſera un peu rallentie, on les fera marcher en les conduiſant à la main, de façon néanmoins qu'il y ait une perſonne qui aille devant eux, pluſieurs autres qui les retiennent par derriere avec des cordes, & une qui les ſuive pas à pas, & qui réprime de temps en temps leurs efforts, en les frappant légérement avec une maſſue de bois de ſaule. Mais ſi ce ſont des bœufs doux & tranquilles, on pourra les faire ſortir de l'étable le jour même qu'on les y aura mis à l'attache, avant le ſoir, & les accoutumer à marcher à pas comptés, & ſans s'effrayer, l'eſpace de mille pas. Lorſqu'on les aura ramenés à la maiſon, on les attachera à des poteaux de très-près, & de façon qu'ils ne puiſſent pas remuer la tête. Quand ils ſeront attachés, il faudra les flatter, pour ainſi dire, par le ton de la voix, en s'approchant doucement d'eux, non pas par derriere ni par les côtés, mais en face, afin qu'ils s'accoutument à enviſager celui qui les abordera. Enſuite on leur frottera les narines, afin qu'ils s'habituent à connoître l'homme à l'odorat. Il faudra auſſi leur

Digitized by Google

manier tout le dos quelque temps après, & verſer deſſus du vin pur, pour qu'ils ſe familiariſent avec le bouvier; comme il faudra auſſi leur paſſer la main ſous le ventre & entre les cuiſſes, afin que par la ſuite ce genre d'attouchement ne les effraye pas, lorſqu'on ſera obligé d'y avoir recours pour leur ôter les tiques, qui s'attachent ordinairement à leurs cuiſſes. Celui qui les dompte doit, en faiſant ces différentes opérations, ſe tenir ſur leurs côtés, de peur d'attraper des coups de pieds. Enſuite on leur écartera les mâchoires pour leur tirer la langue de la gueule, & on leur frottera de ſel tout le palais, après quoi on leur fourrera dans la gueule des boules de pâte d'une livre peſant trempées dans de la graiſſe fondue bien ſalée, & on leur verſera dans la gorge avec une corne un *Sextarius* de vin par tête. Avec ces eſpeces de careſſes, il ne faudra gueres que trois jours pour les apprivoiſer, & ils recevront le joug le quatrieme. On attachera à ce joug une branche d'arbre que l'on tirera à ſoi en guiſe de timon, & même on y joindra de temps en temps quelques poids, pour éprouver leur patience dans le travail, en leur faiſant faire de plus grands efforts. Après ces premiers eſſais, il faut les attacher à une charette vuide, & la leur faire traîner d'abord peu de temps, enſuite dans un plus long eſpace de chemin, en la chargeant peu-à-peu de quelques poids. Quand ils ſeront ainſi domptés, il faudra les mettre auſſitôt à la

Digitized by Google

charrue, mais dans un champ déja labouré, de peur qu'ils ne ſe rebutent dans ces commencemens par la difficulté de l'ouvrage, ou qu'ils ne meurtriſſent leurs cols encore tendres, en éprouvant trop de réſiſtance de la part de la terre. Au ſurplus j'ai enſeigné dans le premier Volume (2) comment le bouvier doit gouverner ſes bœufs dans le labourage. Il faut prendre garde que le bœuf ne s'habitue à donner du pied ou de la corne dans le temps qu'on le dompte, parce que ſi on n'y met pas ordre dès le commencement, jamais on ne pourra le corriger par la ſuite de ce défaut, même lorſqu'il ſera dompté. Au ſurplus, la méthode que nous venons de preſcrire pour dompter les bœufs, n'aura lieu que dans le cas où l'on n'en aura point chez ſoi qui aient déja ſervi : car, ſi on en a de domptés, la méthode la plus courte & la plus ſûre ſera celle-ci, que nous ſuivons dans nos campagnes. Lorſque nous voulons accoutumer un bouvillon à la charette, nous y attelons avec lui le plus robuſte & en même-temps le plus tranquille des bœufs domptés que nous ayons, pour le retenir quand il ira trop vîte, & le faire avancer quand il s'arrêtera, & même, ſi nous ne plaignons point nos peines, nous fabriquons un joug où l'on puiſſe en atteler trois à la fois : par cet artifice nous forçons les bœufs, ſi rétifs qu'ils

(2) Dans le Chap. II. du Liv. II. Ce premier Volume contient les deux premiers Livres.

Digitized by Google

ſoient, à ne refuſer aucuns travaux, tels forts qu'ils ſoient, parce que, dès qu'un bouvillon pareſſeux eſt attelé entre deux bœufs accoutumés à ſervir, & qu'il eſt contraint, lorſqu'il eſt attaché ainſi à la charrue, de travailler à la terre, il lui eſt impoſſible de refuſer le ſervice. En effet, s'il s'emporte & qu'il vienne à ſauter, il eſt auſſitôt contenu par les deux autres à leur gré, s'il s'arrête, il eſt obligé de les ſuivre quand ils avancent, enfin s'il fait des efforts pour ſe coucher à terre, il eſt relevé & entraîné par ſes camarades qui ſont plus forts que lui, & dès-là il ſe trouve néceſſairement contraint dans toutes les circonſtances à ſe défaire de ſon opiniâtreté, de ſorte qu'il ne lui faut donner que très-peu de coups pour le faire parvenir à ſupporter le travail. Il y a auſſi des bœufs d'une certaine eſpece qui ſont toujours lâches, même après avoir été domptés, & qui ſe couchent à terre dans les ſillons. Je crois qu'il faut s'y prendre d'une maniere particuliere pour les corriger, ſans recourir aux voies de la dureté. Car ceux qui s'imaginent que ce vice cédera plutôt à l'aiguillon, au feu ou à d'autres genres de tortures, qu'à tout autre moyen, ne connoiſſent pas quel eſt le véritable auquel il faut avoir recours, puiſqu'il eſt certain qu'une opiniâtreté inébranlable de la part du bouvier fatigue l'animal & le rend furieux. C'eſt pourquoi le meilleur eſt de corriger un bœuf qui eſt dans l'habitude de ſe coucher à terre, en lui faiſant ſouffrir la faim & la ſoif, ſans lui tourmenter

Digitized by Google

le corps, parce qu'il eſt plus ſenſible aux beſoins naturels qu'aux coups. Ainſi, lorſqu'un bœuf ſe couchera à terre, il ſera très-utile de lui garrotter les jambes, de façon qu'il ne puiſſe ni ſe tenir debout, ni marcher, ni paître, moyennant quoi la diette & la ſoif le contiendront à ſe défaire de ſa nonchalance. Cependant il faut avouer que ce défaut eſt très-rare dans les bœufs natifs du pays où l'on ſe trouve, d'autant qu'en général tout bœuf né dans le pays où il travaille, eſt bien meilleur qu'un bœuf étranger, parce qu'il n'eſt point tenté de changer d'eau, ni de fourage ou de climat, & qu'il n'eſt point moleſté par la nature de la contrée, comme le ſeroit celui qui auroit été emmené d'un pays plat & champêtre dans des lieux montagneux & ſauvages, ou d'un pays montagneux dans un pays plat. C'eſt auſſi pour cela que, lorſque nous ſommes forcés de faire venir des bœufs d'une contrée éloignée, nous devons avoir ſoin de ne les faire venir que d'une contrée qui ſoit ſemblable à la nôtre. Il faut auſſi prendre garde d'en atteler deux enſemble, dont l'un ait moins de corporence que l'autre, parce que la diſproportion dans la ſtature & dans la force entraîne bientôt la perte du plus foible des deux. On eſtime cet animal, lorſque ſon tempéramment eſt plus pacifique que vif, pourvu qu'il ne ſoit point pareſſeux; lorſqu'il craint les coups & la voix de ſon maître, mais que ſe confiant dans ſes forces, il ne ſe laiſſe point intimider d'ail-

Digitized by Google

leurs par les ſons qui peuvent frapper ſon oreille, ni par les objets qui ſe préſentent à ſa vue, & qu'il paſſe ſans frayeur à travers des fleuves ou ſur des ponts; enfin lorſqu'il conſomme beaucoup de nourriture, & qu'il eſt lent à la mâcher. En effet, ceux qui mâchent à leur aiſe digerent mieux que ceux qui le font précipitamment, & dès-lors ils ſe maintiennent plus que ces derniers dans la force du corps, ſans devenir maigres. Au ſurplus, le bouvier péche autant en rendant ſes bœufs gras qu'en les rendant maigres, parce que la corpoſence du bétail deſtiné à travailler doit être commode & médiocre, & qu'il doit plutôt être robuſte en nerfs & en muſcles, que chargé de graiſſe, afin qu'il ne ſoit point opprimé tout à la fois tant par le poids de ſon dos, que par la fatigue de l'ouvrage. Mais, comme nous avons donné les préceptes qu'il y a à ſuivre lorſque l'on veut acheter ou dompter des bœufs, paſſons à ce qui concerne leur entretien.

CHAPITRE III.

IL faut laiſſer les bœufs à l'air pendant la chaleur, & les mettre à couvert pendant le froid: c'eſt pourquoi on leur préparera, pour le ſéjour qu'ils feront à l'étable pendant l'Hiver, de la paille que l'on aura ſoin de couper & de mettre

Digitized by Google

par tas en Août, un mois après la moiſſon. La coupe de cette paille ne ſera pas moins utile aux champs qu'aux beſtiaux, parce que les campagnes ſe trouveront débarraſſées par-là des ronces, qui ne manquent pas ordinairement de mourir juſqu'aux racines, lorſqu'elles ont été coupées en Eté au lever de la Canicule, & que ces ronces étant miſes ſous la litiere du bétail, augmenteront la quantité du fumier. Après cette opération préalable, nous nous pourvoirons de fourage de toute eſpece, & nous ferons enſorte que ce bétail ne ſoit pas expoſé à maigrir faute de nourriture. Or, il y a pluſieurs méthodes pour bien nourrir les bœufs; car, ſi le pays où l'on eſt donne du fourage vert en abondance, perſonne ne doute que ce genre de nourriture ne doive être préféré à tout autre, mais c'eſt ce qui n'arrive que dans les lieux qui ſont arroſés par des ruiſſeaux ou couverts de roſée. Auſſi trouve-t-on dans les lieux de cette nature un très-grand avantage, qui conſiſte en ce que la journée d'un ſeul homme ſuffit à deux paires de bœufs à la fois, attendu qu'ils labourent, ou qu'ils paiſſent alternativement dans le même jour. Dans les pays plus ſecs, on donne de la nourriture aux bœufs dans leurs mangeoires, & cette nourriture varie ſuivant la nature différente de ces pays. Perſonne ne doute que la meilleure ne ſoit de la veſce liée en bottes & de la geſſe, ainſi que du foin de prés. On entretient ce bétail moins avantageuſement avec de la

Digitized by Google

paille, quoique ce genre de nourriture faſſe reſſource par-tout, & que l'on n'en trouve pas même d'autre dans certaines contrées. La paille que l'on eſtime le plus eſt celle de millet, enſuite celle d'orge, & même en troiſieme lieu celle de froment. Mais, indépendamment de la paille, on donne encore de l'orge aux bœufs qui ont fait leur journée. Au ſurplus on regle différemment la meſure du fourage qu'on leur donne, ſuivant les différens temps de l'année. Au mois de Janvier il faut leur donner à chacun quatre *Sextarii* d'ers moulu & détrempé dans de l'eau avec de la paille, ou bien un *modius* de lupins détrempés, ou enfin un *ſémodius* de geſſe détrempée, indépendamment de la paille qu'on leur donnera en abondance. On peut auſſi, ſi l'on manque de légumes, mêler avec de la paille du marc de raiſin, que l'on aura lavé pour en exprimer de la piquette, & le leur donner après qu'il ſera ſéché; quoiqu'il n'eſt point douteux qu'il n'y ait plus d'avantage à le leur donner avec la peau des raiſins & avant de l'avoir lavé, parce que ce marc leur tenant lieu de nourriture & de vin en même temps, a la vertu de les rendre gais & brillans, & d'augmenter leur embonpoint. Si nous ne leur donnons pas de grains, il ſuffira de remplir de feuilles ſeches un panier dont on ſe ſert pour meſurer leur nourriture, dont la contenance ſoit de vingt *modii*; ou de leur donner trente livres, de foin, ou ſi l'on n'a ni foin ni

Digitized by Google

feuilles ſeches, on leur donnera la même quantité de feuilles vertes (1) ſoit de laurier ſoit d'yeuſe; mais on y ajoutera du gland, pourvu que le pays en produiſe aſſez pour permettre de le faire, quoique cette derniere nourriture leur occaſionneroit la gale, ſi on leur en donnoit juſqu'à les en raſſaſier. On peut encore, ſi l'on y trouve ſon profit vu la récolte abondante que l'on en aura faite, leur donner un *ſémodius* de feves moulues. Communément la même pitance leur ſuffit au mois de Février. On doit ajouter quelque choſe à la quantité de foin qu'on leur donnera en Mars & en Avril, parce que c'eſt le temps où ils travaillent aux premiers labours de la terre. Il ſuffira cependant de leur en donner à chacun quaranté livres. On fera bien néanmoins de couper pour eux du fourage vert, depuis les Ides (2) d'Avril juſqu'à celles de Juin : on pourra même continuer de leur en donner dans les lieux plus froids juſqu'aux Calendes (2) de Juillet, depuis lequel temps on les raſſaſiera de feuillages pendant tout l'Eté, ainſi qu'en Automne juſqu'aux Calendes (2) de Novembre, quoique ces feuillages ne leur ſeront bons, que lorſqu'ils auront été mûris par les pluies ou par les roſées continuelles : les plus eſtimés ſont d'abord ceux d'orme, enſuite ceux de frêne,

(1) *Nota* que le laurier & l'yeuſe ont toujours les feuilles vertes dans les pays chauds.

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, LIV. I.

Digitized by Google

puis enfin ceux de peuplier. Les pires ſont ceux d'yeuſe, de chêne & de laurier, quoiqu'à la fin de l'Eté on ſoit forcé d'y recourir au défaut d'autres. On peut auſſi fort bien leur donner des feuilles de figuier, ſi l'on en a abondamment, ou qu'il y ait de l'utilité à élaguer ces arbres. Celles d'yeuſe ſont encore meilleures que celles de chêne, pourvu que ce ſoit de l'eſpece d'yeuſe qui n'a point de piquans, parce que le bœuf ne veut point de ces dernieres, non plus que de celles de génévrier, à cauſe de ces piquans. Il faut, dans les mois de Novembre & de Décembre, donner aux bœufs à manger tant qu'ils voudront pendant les ſemailles; cependant il ſuffit ordinairement de leur donner à chacun un *modius* de gland, avec autant de paille qu'ils en voudront, ou bien un *modius* de lupins détrempés, ou ſept *Sextarii* d'ers arroſé d'eau & mêlé de paille, ou douze *Sextarii* de geſſe arroſée de même & mêlée de paille, ou un *modius* de marc de raiſin, pourvu qu'on y ajoute de la paille en abondance, comme je l'ai dit ci-deſſus, ou enfin, ſi l'on n'a aucun de ces fourages, quarante livres de foin ſans aucun autre mêlange.

Digitized by Google

CHAPITRE IV.

MAIS il ne ſervira de rien de raſſaſier ce bétail de nourriture, ſi l'on n'apporte point toute l'attention néceſſaire pour l'aider à ſe bien porter, & à conſerver ſes forces : or on parviendra à ces deux points en donnant aux bœufs trois jours de ſuite une médecine copieuſe compoſée de lupins & de cyprès broyés enſemble par portions égales & infuſés dans l'eau ; on laiſſera cette médecine ſe repoſer à l'air pendant une nuit entiere, & on la leur fera prendre quatre fois par an, à ſçavoir, à la fin du Printemps, de l'Eté, de l'Automne & de l'Hiver. Souvent même on vient à bout de chaſſer leur langueur & leur dégoût, en leur mettant dans la gorge, quand ils ſont à jeun, un œuf de poule crud tout entier, & en leur verſant le lendemain dans les narines du vin, dans lequel on aura pilé des gouſſes d'ail ou d'oignon de Cypre. Au ſurplus ces remedes ne ſont pas les ſeuls qui les maintiennent en bonne ſanté : il y a bien des gens qui mettent dans la même vue une grande quantité de ſel dans leurs fourages ; quelques-uns leur ont donné avec ſuccès du marrube blanc avec de l'huile & du vin ; d'autres font infuſer dans du vin pur des feuilles de poireaux ; d'autres des grains d'encens ; d'autres enfin de la

Digitized by Google

saviniere & de la rue, & leur donnent ces médicamens à boire. Plusieurs les traitent avec des tiges de coulevrée blanche & des cosses d'ers ; quelques-uns mettent infuser dans du vin une peau de serpent broyée. Le serpolet pilé dans du vin léger, & la scille hachée & macérée dans l'eau leur servent aussi de remedes. Toutes ces potions données à la dose de trois *heminæ* par jour, pendant trois jours consécutifs, leur purgent le ventre, & rétablissent leurs forces en chassant leurs maladies : cependant la lie d'huile passe pour le remede qui leur est le plus salutaire, pourvu qu'on la mêle avec pareille quantité d'eau, & qu'on y accoutume ces bestiaux peu à peu. En effet on ne peut pas leur en donner tout d'abord, mais on commence par en arroser leur nourriture, ensuite on en met dans leur eau en petite dose & simplement pour la corriger ; enfin peu de temps après on la mêle avec leur eau par égale portion, & on leur en donne tant qu'ils en veulent.

CHAPITRE V.

IL ne faut pas exciter les bœufs à courir en aucun temps de l'année, mais encore moins en Eté, parce que cela leur lâche le ventre ou leur donne la fievre. Il faut aussi prendre garde qu'une truie ou une poule ne vienne à se glisser du côté de leurs

Digitized by Google

mangeoires, parce que les excrémens de ces animaux, venant à se mêler avec le fourage des bœufs, leur cause la mort : ceux d'une truie malade sont particuliérement capables d'occasionner une contagion dans le troupeau. Si ce malheur arrive, il faut sur le champ le changer de climat, & après l'avoir distribué en plusieurs pelottons, l'envoyer dans des pays éloignés, & séparer si bien les animaux malades de ceux qui seront sains, qu'il ne s'en trouve aucun parmi ces derniers que la contagion puisse exposer à quelque danger. C'est pourquoi, lorsqu'on sera obligé de les éloigner, il faudra les conduire dans des lieux où aucun bétail n'aille paître, de peur qu'en arrivant ils n'apportent aussi la peste aux autres bestiaux qu'ils y trouveroient. Au surplus, si pestilentielles que soient leurs maladies, il faut travailler à les vaincre & à les chasser par des remedes étudiés. On mêlera donc à cet effet des racines d'herbe d'or & de panicaut avec de la semence de fenouil, de la farine de froment moulu & du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, & après avoir versé de l'eau bouillante sur ce *salivatum* (1), on le fera prendre aux animaux qui seront malades. On peut encore faire une potion avec de la canelle, de la myrrhe, de l'encens & du sang de

(1) C'est le nom que les Médecins Vétérinaires donnoient à cette potion, sans doute parce qu'elle excitoit la salivation de l'animal.

Digitized by Google

tortue marine infusés chacun par poids égal dans trois *Sextarii* de vin vieux, & la leur verser dans les narines. Mais on partagera ce remede par portions égales chacune du poids d'une *Sexcuncia*, & il suffira de leur en donner avec du vin pendant trois jours. Nous avons encore reconnu que cette espece de racine que les Pâtres appellent *consiligo* (2), est un remede très-efficace en pareil cas. Cette plante vient dans les montagnes des Marses en très-grande quantité, & est très-salutaire à tous les bestiaux. On l'arrache de terre de la main gauche avant le lever du Soleil, parce qu'on croit, que, lorsqu'elle a été cueillie de cette façon, elle a plus de vertu. Voici la maniere dont on prétend qu'il faut l'employer. On grave en rond la partie la plus large de l'oreille de l'animal avec une alêne de cuivre, de façon que le sang qui vient à couler de cette plaie, semble tracer un petit cercle qui a la forme de la lettre O. Lorsque cette opération est faite, tant dans la partie intérieure de l'oreille que dans sa partie extérieure, on perce d'outre en outre, avec la même alêne, le centre du petit cercle que l'on a décrit, & l'on insere cette racine dans ce trou. Dès que les levres de la plaie encore récente ont saisi cette racine, elles la serrent si bien qu'elle ne peut plus s'échapper, & dès-lors toute l'activité de la maladie & le virus pestilentiel sont attirés vers cette

(2) C'est *de la pommelée.*

oreille,

Digitized by Google

oreille, jusqu'à ce que sa partie circonscrite avec l'alêne tombe morte, & que la tête se trouve sauvée par-là aux dépens de cette petite partie d'elle-même. Cornélius Celsus (3) ordonne encore de leur verser dans les narines du vin, dans lequel on aura broyé des feuilles de Guy. Voilà ce qu'il faut faire si tout un troupeau est malade : voici ce que l'on fera s'il n'y a que quelques bêtes qui le soient en particulier.

CHAPITRE VI.

LEs rots fréquens, les murmures dans le ventre, le dégoût pour la nourriture, la contraction des nerfs, la foiblesse des yeux sont des signes d'indigestion qui empêchent le bœuf de ruminer & de se lécher. On y remédiera en lui donnant deux *Congii* d'eau chaude, & tout-de-suite trente feuilles de choux légérement cuites dans du vinaigre, mais il faut qu'il s'abstienne un jour entier de toute autre espece de nourriture. Quelques-uns le retiennent à la maison pour l'empêcher de paître; après quoi ils font infuser dans un *Congius* d'eau quatre livres de cimes de lentisque & d'olivier sauvage avec une livre de miel, le tout pilé ensemble, & après avoir laissé reposer cette

(3) Voy. la Note 32 du Chap. I. Liv. I.

Digitized by Google

infusion pendant une nuit en plein air, ils la lui versent dans la gorge. Quand ils lui ont fait prendre cette potion, ils lui donnent au bout d'une heure quatre livres d'ers détrempé, & lui retranchent toute autre boisson. On doit répéter cette opération trois jours de suite, jusqu'à ce que toutes les causes de la maladie soient dissipées. Mais si on néglige l'indigestion, elle est bientôt suivie de l'enflure du ventre & d'une douleur considérable dans les intestins, qui empêche l'animal de prendre sa nourriture, excite ses mugissemens, ne lui permet pas de se tenir en place & le force de se coucher souvent à terre, d'agiter sa tête & de remuer continuellement sa queue. C'est un remede évident en pareil cas de serrer fortement la partie de la queue la plus voisine des fesses par le moyen d'une ligature, de verser dans la gorge de l'animal un *Sextarius* de vin avec une *Hemina* d'huile, & après l'avoir ainsi ému, de lui faire faire quinze cent pas. Si la douleur continue, il faut lui couper la corne à l'entour du pied, lui retirer les excrémens par l'anus, en y inférant la main après l'avoir graissée, & le faire courir de nouveau. Si cela ne réussit pas encore, on broye une certaine quantité de figuier sauvage sec, qu'on lui donne dans trois fois plus d'eau chaude. Si ce dernier remede n'avance lui-même de rien, on pulvérise deux livres de feuilles de myrthe sauvage, & après les avoir jettées dans deux *Sextarii* d'eau chaude, on verse cette

Digitized by Google

eau dans sa gorge avec un vase de bois, après quoi on lui tire du sang sous la queue; & lorsqu'il en a coulé une quantité suffisante, on l'arrête par le moyen d'une ligature de papier (1), ensuite on le fait marcher vîte jusqu'à ce qu'il soit hors d'haleine. Voici encore des remedes auxquels il faut avoir recours avant de lui tirer du sang : on jettera dans trois *Heminæ* de vin trois *Unciæ* d'ail moulu, & après lui avoir fait boire ce vin, on le forcera de courir; ou bien on pilera un *Sextans* de sel avec dix oignons, en y ajoutant du miel bouilli, & on en fera un onguent qu'on lui fourrera dans le ventre, après quoi on l'excitera à marcher vîte.

CHAPITRE VII.

LA vue des oiseaux de riviere & sur-tout des canards peut aussi appaiser la douleur du ventre & des intestins. En effet, dès que les bœufs qui sentent du mal aux intestins, voient un canard, ils sont promptement délivrés de leurs tourmens, & la vue de cet animal guérit encore avec plus

(1) Le papier étoit une plante qui venoit d'Egypte. Les anciens s'en servoient à beaucoup d'usages, & notamment à faire des ligatures, comme on le voit encore dans la quatrieme Satyre de Juvenal.

Digitized by Google

de ſuccès les mulets & les chevaux; quoiqu'il arrive quelquefois que tous ces remedes ſont inutiles, auquel cas ces maux ſont ſuivis d'une diſſenterie que l'on reconnoit à un flux de ventre ſanguinolent & glaireux. Pour y remédier, il faudra broyer quinze pommes de cyprès, avec le même nombre de noix de galle & pareil poids de fromage très-vieux, & jetter le tout dans quatre *Sextarii* de vin dur, qu'on leur donnera en doſe égale pendant quatre jours, ſans les laiſſer manquer de cimes de lentiſque, de mirthe & d'olivier ſauvage vert. Le flux de ventre, en leur affoibliſſant le corps & leur abbatant les forces, les rend inutiles au travail. Lorſqu'ils en ſont attaqués, il faut leur interdire la boiſſon pendant trois jours, & la nourriture pendant le premier de ces trois jours : paſſé ce temps on leur donnera des cimes d'olivier ſauvage & de roſeaux, ainſi que des baies de lentiſque & de mirthe, & on ne leur laiſſera la liberté de boire qu'avec beaucoup de diſcrétion. Il y a des perſonnes qui leur donnent une livre de tiges de jeune laurier avec la même quantité d'aurone détrempée, le tout jetté dans deux *Sextarii* d'eau chaude, qu'on leur verſe dans la gorge en leur préſentant les mêmes eſpeces de fourrages que nous venons de preſcrire. D'autres grillent deux livres de marc de raiſin, &, après les avoir broyées, en font une potion médicinale, qu'ils leur donnent dans deux *Sextarii* de vin dur, en leur interdi-

Digitized by Google

ſant toute autre boiſſon, ſans ceſſer de leur préſenter des cimes des arbres que nous venons de nommer. Mais ſi le flux de ventre ne devient pas moins fréquent, ſi les douleurs du ventre & des inteſtins ne ceſſent point, ſi l'animal refuſe de manger, qu'il ait la tête lourde, que les larmes lui tombent des yeux, & la pituite des narines plus ſouvent que de coutume, on lui brûlera le milieu du front juſqu'aux os, & on lui inciſera les oreilles avec un fer. Au ſurplus, il faut laver avec de l'urine de bœuf les bleſſures que le feu lui aura faites juſqu'à ce qu'elles ſoient guéries, au lieu que les parties que le fer aura touchées ſe guériront plus aiſément avec de la poix & de l'huile.

CHAPITRE VIII.

LE dégoût de la nourriture eſt auſſi occaſionné ſouvent par des excreſcences vicieuſes de la langue, que les Médecins Vétérinaires appellent *ranæ* (1). On les coupe avec le fer, & on frotte la plaie de ſel & d'ail pilés enſemble par parties égales, juſqu'à ce que la pituite provoquée par cette friction vienne à couler. Enſuite on leur nettoie la gueule avec du vin, & à une heure

(1) C'eſt-à-dire, *des barbillons.*

Digitized by Google

de distance on leur donne de l'herbe ou des feuilles vertes, sans changer cette nourriture, jusqu'à ce que les ulcères, causés par cette opération, soient cicatrisés. Si, sans avoir de barbillons ni de flux de ventre, ils ne font voir aucun appétit, il sera bon de leur infuser dans les narines de l'huile dans laquelle on aura broyé de l'ail, ou de leur frotter la gorge avec du sel ou de la sarrietre, ou enfin d'oindre la même partie avec de l'ail pilé & de la saumure. Mais ces remedes ne doivent être employés que dans le cas où ils n'auront qu'un simple dégoût, sans aucune complication de maux.

CHAPITRE IX.

QUAND un bœuf a la fievre, il convient de l'empêcher de manger l'espace d'un jour, de lui tirer le lendemain, avant qu'il ait mangé, un peu de sang sous la queue, & de lui faire avaler une heure après, en forme de *salivatum* (1), trente tiges de chou moyennes cuites dans de l'huile & du *garum* (2). On continuera de lui

(1) Voy. la Note 1 du Chap. V.

(2) C'étoit une sausse très-vantée chez les Anciens. Ils l'avoient faite dans l'origine avec un poisson que nous ne connoissons point, & qu'ils appelloient *Garus*. Ils en prennoient les intestins qu'ils mettoient dans un vase où ils les sa-

Digitized by Google

donner cette nourriture pendant cinq jours à jeun, en lui préſentant en outre des cimes de lentiſque, ou d'olivier, ou de toute autre eſpece de feuillages très-tendres, ou des pampres de vignes : on lui eſſuiera d'ailleurs les levres avec une éponge, & on lui fera boire de l'eau froide trois fois par jour. Ce traitement doit être fait à la maiſon, & on ne doit pas laiſſer ſortir l'animal avant ſa guériſon. Les ſignes de la fievre ſont quand les larmes lui coulent des yeux, qu'il a la tête lourde, que ſes yeux ſont fermés, que la ſalive lui tombe de la gueule, que ſa reſpiration eſt plus longue qu'à l'ordinaire, & qu'elle ſemble embarraſſée ou quelquefois même accompagnée de mugiſſemens.

CHAPITRE X.

IL eſt aiſé de chaſſer la toux, quand elle eſt nouvelle, par un *ſalivatum* (1) fait avec de la fa-

loient, puis ils les expoſoient très-longtemps au Soleil, & les remuoient ſouvent. Lorſque la chaleur du Soleil les avoit bien macérés, ils couvroient le vaſe avec une paſſoire à travers laquelle s'écouloit le *Garum*, de ſorte qu'il ne reſtoit plus au fond du vaſe que la matiere qu'ils appelloient *Alex*. On fit enſuite le *Garum* avec des maquereaux, & Pline dit, 31, 8, qu'il n'y avoit pas de liqueur d'un plus haut prix que celle-là, à l'exception des parfums liquides.

(1) Voy. la Note 1 du Chap. V.

Digitized by Google

rine d'orge : quelquefois de l'herbe hachée avec des fèves moulues fera un meilleur effet. On jette encore dans de l'eau chaude deux *Sextarii* de lentilles écoſſées & moulues en farine bien fine, pour en faire un bouillon qu'on leur fait prendre avec une corne. Une toux invétérée cede à deux livres d'hyſſope infuſée dans trois *Sextarii* d'eau. En effet, on broye cette plante pour la leur donner en forme de *ſalivatum* (1), avec quatre *Sextarii* de lentilles moulues en farine très-fine, comme je viens de dire : enſuite on leur fait prendre avec une corne l'eau dans laquelle l'hyſſope a été infuſée. Le jus de poireau dans de l'huile, ou la feuille même de cette plante pilée avec de la farine d'orge la guérit encore : ſes racines lavées avec ſoin, & moulues avec de la farine de froment, puis données à un bœuf à jeun enlevent la toux la plus invétérée, auſſi-bien que de l'ers écoſſé & de l'orge roti moulus enſemble par parties égales, & inſinués dans ſa gorge en forme de *ſalivatum* (1).

CHAPITRE XI.

LEs apoſtumes diſparoiſſent plutôt par l'application du fer que par des médicamens. Lorſqu'après l'opération on aura preſſé la poche qui contenoit le pus, on la lavera avec de l'urine de

Digitized by Google

bœuf chaude, & on la bandera avec du linge trempé dans de la poix fondue & de l'huile; où ſi l'apoſtume ſe trouve dans une partie du corps qui ne puiſſe être bandée, on y fera tomber goutte à goutte, par le moyen d'une lame de fer rouge, du ſuif de chevre ou de bœuf. Quelques-uns, après avoir brûlé la partie malade, la lavent d'abord avec de vieille urine, & la frottent enſuite avec de la poix fondue & du vieux oing cuits enſemble par parties égales.

CHAPITRE XII.

SI le ſang vient à tomber dans les pieds de l'animal, il le fait boiter. Quand cela arrive, on commence par lui viſiter la corne du pied : or le tact ſeul annonce s'il y a de la chaleur dans cette partie, & d'ailleurs le bœuf ne ſouffre pas que l'on comprime trop fort la partie affligée. Si le ſang n'eſt encore que dans les jambes & au-deſſus de la corne du pied, on le fait évaporer par des frictions continuelles, ou bien, lorſqu'elles n'avancent de rien, on a recours aux ſcarifications pour le faire ſortir. Mais s'il eſt déja deſcendu dans la corne du pied, on fait un légere inciſion avec un couteau entre les deux cornes; enſuite on y applique de la charpie imbibée de vinaigre & de ſel, & l'on enveloppe le pied de l'animal

Digitized by Google

avec une bottine de genêt d'Eſpagne; mais ſur-tout on l'empêche de tremper ſon pied dans l'eau, & l'on a ſoin de le tenir ſéchement à l'étable. Si l'on ne faiſoit pas ſortir ce ſang, il ſe corromproit, & s'il s'établiſſoit une ſuppuration, la guériſon ſeroit très-longue : pour l'obtenir il faudroit d'abord couper tout le contour de l'ulcere avec le fer, & le nettoyer enſuite, après quoi on parviendroit à le guérir en y fourant de la charpie imbibée de vinaigre, de ſel & d'huile, & en mettant par-deſſus du vieux oing & du ſuif de bouc bouillis enſemble par portions égales. Si le ſang ſe trouve dans l'extrémité inférieure de la corne du pied, on la coupe au vif, & on le fait ſortir par cette ouverture, après quoi on enveloppe le pied de charpie, & on le munit d'une bottine de genêt d'Eſpagne. Il ne faut pas ouvrir la corne en deux par l'extrémité inférieure, à moins qu'il n'y ait déja une ſuppuration établie en cet endroit. Si c'eſt une douleur de nerfs qui fait boiter le bœuf, il faut lui frotter les genoux, les jarrêts & les jambes avec de l'huile & du ſel juſqu'à parfaite guériſon. S'il a les genoux enflés, on les baſſinera avec du vinaige chaud, & on mettra deſſus de la graine de lin ou du millet broyé, qu'on arroſera d'hydromel : il ſera encore bon de lui appliquer ſur les genoux des éponges trempées dans de l'eau bouillante & frottées de miel, en les preſſant, & de les lui envelopper avec des bandages. S'il y a quelque

Digitized by Google

humeur cachée sous l'enflure, on appliquera dessus du levain ou de la farine d'orge cuite, soit dans du vin fait avec des raisins séchés au Soleil, soit dans de l'hydromel ; ensuite l'on attendra que l'apostume soit mûre, pour y appliquer le fer, & lorsqu'on en aura fait sortir le pus, on la pansera avec de la charpie, ainsi que nous l'avons enseigné ci-dessus. Toute ouverture faite avec le fer peut également être guérie (suivant l'ordonnance de Cornélius Celsus (1)) avec de la racine de lys, ou de la scille & du sel, ou de la renouée que les Grecs appellent πολύγονον (2), ou du marrube blanc. Mais presque toutes les douleurs du corps, qui ne sont ni occasionnées par une blessure, ni invétérées, se dissipent mieux par les fomentations : quand elles sont anciennes, on y applique le feu, & l'on fait distiller sur la partie brûlée du beurre ou de la graisse de chevre.

CHAPITRE XIII.

LA galle perd de sa malignité, lorsqu'elle est frottée d'ail broyé : le même remede guérit les morsures des chiens enragés ou celles des loups. Cependant cet accident se guérit aussi-bien avec

(1) Voy. la Note 32 du Chap. I. Liv. I.

(2) De πολύ, qui veut dire, *beaucoup*, & γονὸς, qui veut dire, *fertile*.

Digitized by Google

de vieilles ſalaiſons appliquées ſur la plaie. Il y a encore un autre remede plus efficace pour la galle : on broie enſemble de l'origan & du ſouffre, & on les cuit avec de l'huile, de l'eau & du vinaigre, en y ajoutant de la lie d'huile, après quoi, lorſque cette compoſition eſt encore chaude, on la ſaupoudre d'alun de plume broyé. Ce médicament réuſſit très-bien lorſque l'on en frotte les bœufs à l'ardeur du Soleil. Des noix de galle broyées remédient aux ulceres, de même que du jus de marrube blanc avec de la ſuie. Il y a encore une maladie dangereuſe pour les bœufs que les payſans appellent *coriago* (1) : cette maladie conſiſte en ce que leur peau tient ſi fort à leur dos, qu'en la prenant avec la main, on ne peut pas la ſéparer des côtes. Cet accident ne leur arrive jamais que lorſqu'ils ſont tombés dans la maigreur à la ſuite de quelque maladie, ou que le froid a ſuccédé chez eux à la ſueur excitée par le travail, ou enfin lorſqu'ils ont été mouillés par la pluie dans le temps qu'ils étoient chargés. Comme il n'y a rien de plus dangereux que cette maladie, il faut avoir ſoin, pour la prévenir, de verſer du vin ſur les bœufs lorſqu'ils ſont revenus de l'ouvrage, & qu'ils ſont encore échauffés & haletans, & de leur jetter dans la gorge des boulettes de graiſſe. Mais ſi cette

(1) De *corium*, qui veut dire, *cuir*.

Digitized by Google

maladie les tient déja, il ſera bon de faire bouillir du laurier dans de l'eau, de leur baſſiner le dos avec cette décoction, quand elle ſera chaude, de le preſſer auſſi-tôt en verſant deſſus une grande quantité d'huile & de vin, & de le manier par-tout en tirant la peau à ſoi. Cette opération ſe fait très-bien à l'air & à l'ardeur du Soleil. Il y a des perſonnes qui mêlent enſemble du marc d'olives, du vin & de la graiſſe, & qui ſe ſervent de ce médicament après les fomentations que nous venons de preſcrire.

CHAPITRE XIV.

C'EST encore une maladie très-grave que l'ulcération des poulmons : elle produit la toux, la maigreur & finalement la pthiſie. Pour éviter que la mort ne s'en ſuive, on leur inſere dans l'oreille, après l'avoir percée de la maniere que nous avons enſeignée ci-deſſus (1), de la racine de pommelée, après quoi on mêle la valeur d'une *Hemina* de jus de poireau avec pareille meſure d'huile, & on leur donne cette potion pendant pluſieurs jours avec un *Sextarius* de vin. Quelquefois le bœuf, à cauſe d'une enflure qui ſe trouve

(1) Dans le Chap. V.

Digitized by Google

dans ſon palais, refuſe la nourriture, jette de fréquens ſoupirs, & ſemble indécis ſur le côté par lequel il tombera. Il faut alors lui déchirer le palais avec le fer pour en faire ruiſſeler le ſang, & ne lui donner juſqu'à ſa guériſon, que de l'ers écoſſé & détrempé, du feuillage vert ou de tout autre fourage mollet. S'il a eu le col meurtri dans le travail, le remede le plus efficace ſera de lui tirer du ſang de l'oreille, ou ſi on ne l'a pas fait à temps, d'y appliquer de l'herbe qu'on appelle *avia* (2) broyée avec du ſel. S'il a eu la nuque ébranlée & que cette partie ſe ſoit déjettée, on examinera de quel côté le col pan-

(2) Ce mot varie beaucoup dans toutes les Editions, & nul autre Auteur que Columelle ne l'a employé non plus que ceux qui lui ſont ſubſtitués; auſſi perſonne n'a-t-il pû encore déterminer ce que c'étoit que cette herbe. Il y a des Interprêtes qui croient que c'eſt de la fougere, qui étoit ainſi appellée *ab avibus*, c'eſt-à-dire, *des oiſeaux*, parce que ſes feuilles reſſembloient à l'aile des oiſeaux. Les Grecs donnoient effectivement par cette raiſon à la fougere le nom de πτέρις, venant de celui de πτέρον, qui veut dire, *aile*. D'autres ont crû que c'étoit le ſeneçon, appellé par les Latins *ſenecio*, de *ſeneſco*, qui veut dire, *je vieillis*, & par les Grecs ἐαρινὸν d'ἔαρ, qui veut dire, *printemps*, & de γῆρας, qui veut dire, *vieilleſſe*, parce que, comme dit Lemery, les têtes de cette plante paroiſſent blanches à cauſe des aigrettes de leur ſemence, & qu'elles repréſentent la tête d'un vieillard, d'où il pouvoit être appellé *avia d'avus*, qui veut dire, *grand-pere*. Que d'érudition pour prouver ſon ignorance!

Digitized by Google

chera, & on lui tirera du ſang de l'oreille oppoſée ; mais il faut auparavant battre à coups de ſarmens la veine de cette oreille qui paroîtra la plus ſaillante, enſuite, lorſque les coups l'auront fait gonfler, on l'ouvrira avec un petit couteau : le lendemain, on lui tirera encore du ſang du même endroit, & on l'exemptera de travailler pendant deux jours. Le troiſieme jour, on lui donnera une tâche légere, & peu-à-peu on l'aménera à ſa tâche ordinaire. Mais ſi la nuque, ſans être déjettée d'aucun côté, eſt enflée dans le milieu, on lui tirera du ſang des deux oreilles. Si on négligeoit de lui en tirer ſous les deux jours qui ſuivront cet accident, le col s'enfleroit, les nerfs ſe tendroient, & il ſe formeroit une dureté qui l'empêcheroit de ſouffrir le joug. Nous avons découvert un remede excellent pour cette maladie, qui eſt compoſé de poix fondue, de moëlle de bœuf, de ſuif de bouc & de vieille huile, le tout cuit enſemble à doſes égales. Voici comment on ſe ſervira de cette compoſition. Lorſqu'on aura dételé le bœuf après ſon travail, on baignera la tumeur de ſa nuque dans l'abreuvoir où il ira boire, & avant qu'elle ſoit entiérement ſéchée, on la frottera, & on l'oindra avec ce médicament. Si l'animal refuſe abſolument le joug à cauſe de cette tumeur, il faut le laiſſer repoſer pendant quelques jours ſans le mettre au travail ; après quoi on lui frottera le col avec de l'eau froide, & on l'oindra avec de

Digitized by Google

l'écume d'argent. Celſus (3) ſe contente d'ordonner de mettre ſur le col, quand il eſt enflé, de l'herbe que l'on appelle *avia* (2) broyée, comme je l'ai dit ci-deſſus. Les cloux qui infectent ſouvent le col du bœuf, ſont moins difficiles à guérir : car il eſt aiſé de faire couler deſſus goutte-à-goutte de l'huile d'une lampe, ſans le diſpenſer pour cela du travail : il ſera cependant mieux d'empêcher que ces cloux ne ſe forment ou que le col des bœufs ne devienne chauve, ce qui n'arrive jamais que lorſqu'ils l'ont eu mouillé pendant le travail, ſoit par la ſueur, ſoit par la pluie; mais lorſque cet accident ſera arrivé, on frottera une vieille tuille contre une autre, & on leur ſaupoudrera le col de la poudre qui en viendra avant de les dételler, enſuite, lorſque leur col ſera ſec, on le mouillera de temps en temps avec de l'huile.

CHAPITRE XV.

SI le ſoc de la charrue a bleſſé un bœuf au talon ou à la corne du pied, faites fondre ſur la bleſſure, par le moyen d'un fer chaud, de la poix dure & de la graiſſe de porc, enveloppées dans de la laine encore graſſe avec du ſouffre. Le même remede eſt encore excellent à employer,

(3) Voy. la Note 32 du Chap. I. Liv. I.

lorſqu'un

Digitized by Google

lorſqu'un bœuf aura marché par hazard ſur un chicot d'arbre, pourvu que l'on commence par retirer l'éclat qui lui ſera entré dans le pied, ou lorſqu'il aura donné de la corne du pied contre une tuile aiguë, ou contre une pierre. Si cependant la bleſſure eſt profonde, on la cerne à quelque diſtance avec le fer, après quoi on y applique le feu, comme je l'ai preſcrit ci-deſſus (1). Enſuite on la panſe pendant trois jours en y verſant du vinaigre, & en chauſſant le pied de l'animal d'une botrine de genêt d'Eſpagne. Si le ſoc de la charrue lui a de même bleſſé la jambe, on met ſur la plaie de la laitue de mer, que les Grecs appellent τιθύμαλλον (2), avec du ſel. Lorſque les bœufs ont les pieds uſés par-deſſous, on les lave dans de l'urine de bœuf que l'on a ſoin de faire chauffer; enſuite on allume une poignée de ſarmens; & lorſque le feu en eſt éteint, & qu'il ne reſte plus que de la cendre chaude, on les force de marcher deſſus, & on leur frotte la corne du pied avec de la poix fondue & de l'huile, ou de la graiſſe de porc. Cependant les bœufs ſeront moins expoſés à boiter, ſi après les avoir dételés au ſortir du travail, on leur lave les pieds dans une grande quantité d'eau froide, & qu'on leur frotte avec du vieux oing les paturons, la

(1) Dans le Chap. VII.

(2) De τίτη, qui veut dire, *mammelle*, & μαλακὸς, qui veut dire, *tendre*, parce que cette plante rend du lait.

Digitized by Google

couronne & la ſéparation même qui eſt entre les deux cornes du pied.

CHAPITRE XVI.

IL arrive encore ſouvent au bœuf de ſe déboëter l'épaule, ſoit par la fatigue que lui aura occaſionnée un trop long travail, ſoit pour avoir fait de violens efforts en fendant un terrein trop dur, ou en rencontrant une racine ſur ſon paſſage. Il faut alors lui tirer du ſang des jambes de devant, ſçavoir, de la gauche s'il s'eſt bleſſé l'épaule droite, & de la droite s'il s'eſt bleſſé l'épaule gauche, ou même s'il s'eſt griévement bleſſé les deux épaules, il faut de plus lui ouvrir les veines des jambes de derriere. Lorſqu'il a les cornes briſées, on les enveloppe de linges trempés dans de l'huile, du vinaigre & du ſel, dont on les imbibe pendant trois jours conſécutifs ſans les développer; le quatrieme jour on y met de la graiſſe de porc avec de la poix fondue en parties égales, & de l'écorce de pin pulvériſée, & enfin lorſqu'elles commencent à ſe cicatriſer, on les ſaupoudre de ſuie. Les ulceres négligés engendrent auſſi ſouvent des vers: il ſuffit de verſer le matin de l'eau froide ſur ces vers, afin que la fraîcheur de cette eau les reſſerre & les faſſe mourir, où ſi on ne peut pas les faire périr par ce moyen, on y applique

Digitized by Google

du marrube blanc, ou du poireau broyé avec du sel; c'est un poison qui les tue très-promptement. Mais dès que les ulceres sont nettoyés, il faut tout de suite y mettre de la charpie avec de la poix, de l'huile & du vieux oing, & frotter même de ce médicament les parties circonvoisines, de peur qu'elles ne soient tourmentées par les mouches, qui engendrent des vers pour peu qu'elles se posent sur les ulceres.

CHAPITRE XVII.

LA morsure d'un serpent est aussi mortelle aux bœufs, de même que le venin empoisonné d'animaux plus petits, puisqu'il arrive souvent, lorsqu'un bœuf est couché imprudemment au milieu des pâturages sur des viperes & sur des orvets, que ces animaux fatigués de sa masse le mordent. La musaragne elle-même que les Grecs appellent μυγαλῆ (1), quoiqu'elle ne soit armée que de petites dents, ne laisse pas que de leur donner une maladie considérable. On dissipe le venin de la vipere en scarifiant avec le fer la partie qui en est impregnée, & en mettant sur la partie scarifiée de l'herbe que l'on appelle *perso-*

(1) De μῦς, qui veut dire, *rat*, & de γαλῆ, qui veut dire, *belette* ou *fouine*, comme étant engendrée par ces animaux.

Digitized by Google

nata (2) pilée avec du sel. Sa racine broyée est encore plus utile, ainsi que le seseli de montagne. Le trefle que l'on trouve dans les lieux pierreux passe pour très-efficace. Il a l'odeur forte & assez semblable à celle du bitume, ce qui fait que les Grecs l'appellent ἀσφάλτιον (3), mais les habitans de notre pays lui donnent le nom de trefle aigu à cause de sa figure, parce qu'il a les feuilles longues & hérissées, mais sa tige est plus robuste que celle du trefle des prés. On mêle du jus de cette herbe avec du vin, & on en verse dans la gorge des bœufs : on pile aussi ses feuilles avec du sel, & on les étend sur la partie scarifiée en forme d'emplâtre émolliente, ou si l'on est dans un temps de l'année où l'on ne puisse pas trouver de cette herbe qui soit verte, on leur donne à boire du vin dans lequel on aura fait infuser de la graine de cette même herbe pulvérisée, & on en met sur la partie scarifiée les racines broyées avec la tige, & mêlées de farine & de sel délayés dans de l'hydromel. Il y a encore un remede efficace qui consiste à broyer cinq livres de cimes tendres de frêne, avec cinq *Sextarii* de vin & deux d'huile, & à leur verser dans la gorge le jus que l'on en aura exprimé, en mettant en même-temps sur la partie blessée des cimes de cet arbre broyées avec du sel. La morsure de l'orvet occasionne

(2) C'est de la *bardanne*.

(3) D'ἄσφαλτος, qui veut dire, *bitume*.

Digitized by Google

une tumeur & une ſuppuration, de même que celle de la muſaragne; mais on guérit la premiere avec le ſecours d'une alêne de cuivre, dont on pique la partie bleſſée, après quoi on l'enduit d'argille de Cimolos délayée dans du vinaigre, au lieu que la muſaragne paie de ſon corps même le mal qu'elle a fait. En effet on la fait mourir en la noyant dans de l'huile, & lorſqu'elle y eſt macérée on la pile, & l'on s'en ſert comme d'un médicament pour oindre la partie qu'elle a mordue, ou ſi l'on n'en a point ſous ſa main au moment que la tumeur annonce que le bœuf en a été mordu, on broye du cumin auquel on ajoute un peu de poix fondue & de graiſſe de porc, afin de lui donner la conſiſtance néceſſaire pour en faire une emplâtre, que l'on étend ſur la plaie & qui en chaſſe tout le venin : ou ſi la tumeur, avant de ſe diſſoudre, ſe tourne en ſuppuration, il eſt très-bon de l'ouvrir avec une lame de fer rouge, dans le temps que la ſuppuration s'établit, & de brûler tout ce qu'il y aura de corrompu, en le frottant enſuite avec de la poix fondue & de l'huile. On eſt auſſi dans l'uſage d'enſevelir l'animal tout vivant dans de la terre à potier, & lorſque cette terre eſt ſéchée, on la ſuſpend au col des bœufs. Cette méthode empêche que la morſure de la muſaragne ne leur cauſe aucun dommage (4). On guérit communément les mala-

(4) Il y a tout lieu de préſumer que ceci a été déplacé par

Digitized by Google

dies des yeux avec du miel, puiſque s'ils ſont enflés, on met deſſus de l'hydromel dans lequel on aura jetté de la farine de froment : ſi l'on y apperçoit une taye, on la fera preſque entiérement diſparoître avec du ſel de montagne (5), du ſel d'Eſpagne ou du ſel Ammoniac (6), ou même avec du ſel de Cappadoce broyé bien menu & mêlé avec du miel. Un os de ſeche (7) broyé, dont on ſoufflera trois fois par jour dans l'œil avec un tuyau, fera la même choſe, ainſi que la racine que les Grecs appellent σίλφιον (8), & que le vulgaire nomme dans notre langue *laſerpitium* (8). On en broye également tant & ſi peu que l'on veut, en y ajoutant dix fois autant de ſel Am-

---

les Copiſtes, d'autant que la matiere, dont vient de parler l'Auteur, ſe trouve repriſe dans le Chap. ſuivant.

(5) Nous l'appellons *ſel gemme*.

(6) Le ſel Ammoniac des anciens étoit un ſel naturel, ainſi nommé d'ἄμμος, qui veut dire, *ſable*, parce qu'on le trouvoit ſur le ſable, à la ſuperficie duquel il étoit *ſublimé* par le Soleil, dans les endroits où les chameaux & d'autres animaux avoient uriné en paſſant dans les pays fort chauds. On le tiroit principalement d'Arménie, raiſon pour laquelle il portoit également le nom d'*Armoniacum*. Aujourd'hui le ſel Armoniac ou Ammoniac (car il a conſervé ces deux noms) eſt factice, & on nous l'apporte de Veniſe; mais les Vénitiens le tirent eux-mêmes des pays Orientaux.

(7) Poiſſon de mer, dont le dos eſt garni d'une eſpece d'écaille, connue dans la médecine ſous le nom d'*os de ſeche*.

(8) C'eſt du *laſer*.

Digitized by Google

moniac (6), & on en ſouffle de même dans l'œil; ou bien on écraſe cette racine, & on l'applique ſur l'œil après l'avoir trempée dans de l'huile de lentiſque, & elle chaſſe cette maladie. On guérira les fluxions en mettant ſur les ſourcils & ſur les joues du gruau, ſur lequel on aura verſé de l'hydromel. La graine de panais ſauvage ainſi que le jus de cram, appliqué ſur les yeux avec du miel, en appaiſera auſſi la douleur. Mais toutes les fois qu'il entrera du miel ou d'autres ſucs dans les remedes qu'on emploiera, il faudra oindre les parties circonvoiſines de l'œil avec de la poix fondue & de l'huile, pour empêcher qu'il ne ſoit moleſté par les mouches, qui ne ſont pas les ſeules que la douceur du miel & des autres médicamens y attireroit, puiſque les abeilles y viendroient également.

CHAPITRE XVIII.

IL arrive encore ſouvent qu'un bœuf avale une ſangſue cachée dans l'eau qu'il boit, ce qui lui occaſionne une maladie grave; parce que cet inſecte s'attachant à ſa gorge lui ſuce le ſang, & que venant à groſſir, il finit par boucher tout paſſage à la nourriture. Si cette ſangſue eſt dans un endroit aſſez difficile pour qu'on ne puiſſe pas la retirer avec la main, on y inſérera un tuyau

Digitized by Google

ou un roſeau, à travers lequel on fera couler de l'huile chaude, qui fera mourir cet inſecte dès qu'il en ſera atteint. On peut auſſi faire parvenir juſques là à travers un tuyau l'odeur de la fumée de punaiſes brûlées. En effet, dès que cette vermine eſt ſur le feu, elle jette une fumée qui, venant à remplir le tuyau de ſon odeur, fait parvenir cette odeur juſqu'à la ſangſue, & la chaſſe de l'endroit auquel elle eſt adhérente. Mais ſi elle ſe trouvoit collée aux parois de l'eſtomac ou aux inteſtins, on la feroit mourir en faiſant avaler au bœuf du vinaigre chaud par le moyen d'une corne. Quoique ce ſoit à l'uſage des bœufs que nous ayons preſcrit tous les remedes dont nous venons de donner le détail, il n'eſt point douteux néanmoins que la plus grande partie de ces remedes ne puiſſe également convenir à tous les autres beſtiaux.

CHAPITRE XIX.

MAIS il faut auſſi fabriquer une machine, dans laquelle on enfermera les bêtes de ſomme & les bœufs pour les panſer, afin que les Médecins Vétérinaires puiſſent approcher d'eux de plus près, & que ces quadrupedes ne puiſſent pas pendant le panſement réſiſter aux remedes en ſe débattant. Or, voici la forme de cette machine. On

Digitized by Google

plancheye en bois de robre un eſpace de terrein long de neuf pieds, & large de deux & demi ſur le devant & de quatre ſur le derriere. On plante ſur la longueur de ce terrein quatre poteaux de droite & de gauche, chacun de ſept pieds de haut, de façon qu'il y en ait un de fixé à chaque angle du terrein. Tous ces poteaux ſont joints entre eux en forme de *vacerra* (1) par ſix traverſes, de façon que le quadrupede puiſſe être introduit par le côté de derriere, qui eſt le plus large, dans cette enceinte, comme dans une cage dont il ne pourra pas ſortir par l'autre côté, à cauſe des barres qui ſeront vis-à-vis pour l'en empêcher. On attache en outre un joug aux deux poteaux de devant, & c'eſt à ce joug qu'on aſſujettit les bêtes de ſomme, ou qu'on lie les bœufs par les cornes. On peut auſſi y fabriquer des carcans dans leſquels on inſérera leur tête, de ſorte qu'en faiſant deſcendre des chevilles dans des trous que l'on y aura ménagés, leur chignon ſoit tenu en reſpect. Le reſte du corps ſera bien étendu, & lié avec des cordes qui le retiendront aux traverſes, de maniere que l'animal reſtant immobile ne pourra pas réſiſter à la volonté de celui qui le panſera. Cette machine ſervira pour tous les grands quadrupedes.

(1) Ce ſont des eſpeces de treillis faits de bois de robre, de chêne ou de liege, qui ſervoient à la clôture des parcs. Voy. le Chap. I. du LIV. IX.

Digitized by Google

CHAPITRE XX.

COMME nous avons donné assez de préceptes sur les bœufs, il est temps que nous parlions des taureaux & des vaches. J'estime qu'il faut préférer aux autres les taureaux dont les membres sont très-amples & les mœurs pacifiques, & qui sont dans le moyen âge. Quant au surplus, on observera à peu près, en les choisissant, toutes les regles que l'on observe dans le choix des bœufs. Car un bon taureau ne differe pas autrement de celui qui est châtré, si ce n'est qu'il a le regard de travers, l'air plus vigoureux, les cornes plus courtes, le chignon plus charnu & assez gros pour que cette partie fasse à elle seule la plus considérable partie de son corps, enfin le ventre un peu serré, de façon qu'étant dressé sur ses pieds, il soit plus propre à couvrir les vaches.

CHAPITRE XXI.

ON approuve aussi les vaches qui sont d'une taille très-haute & allongée, & qui ont le ventre très-grand, le front très-large, les yeux noirs & ouverts, les cornes élégantes, lisses & noirâtres,

Digitized by Google

les oreilles velues, les machoires ſerrées, le fanon très-long ainſi que la queue, la corne du pied & les jambes de moyenne grandeur. On deſire auſſi pour le ſurplus à peu près les mêmes qualités dans les femelles que dans les mâles, & ſur-tout qu'elles ſoient jeunes, parce que, lorſqu'elles ont paſſé dix ans, elles ſont inutiles à la génération, & que, d'un autre côté, il ne faut pas les faire couvrir avant l'âge de deux ans. Si cependant il arrive qu'elles ſoient pleines avant cet âge, il faut leur enlever leur veau, & leur preſſer le pis pendant trois jours, de peur qu'elles ne tombent malades, & enſuite ceſſer de les traire.

CHAPITRE XXII.

ON doit auſſi avoir ſoin de faire un choix toutes les années dans ce bétail, ainſi qu'on le pratique à l'égard de toutes les autres eſpeces de troupeaux. Car il faut retirer du troupeau celles qui étant épuiſées ou vieilles, ne peuvent plus concevoir, & encore plus celles qui étant naturellement ſtériles, y tiennent la place d'autres qui ſeroient fécondes, à moins qu'on ne dompte ces dernieres pour les mettre à la charrue, parce qu'attendu leur ſtérilité elles ne ſouffrent pas moins le travail & l'ouvrage que les jeunes bœufs. Ces ſortes de

Digitized by Google

beſtiaux aiment pendant l'Hiver les pâturages maritimes & qui ſont expoſés au Soleil, mais en Eté ils préferent ceux des forêts les plus couvertes & des montagnes les plus élevées à ceux des plaines. En effet, les jeunes vaches vivent plus long-temps dans des forêts pleines d'herbages, dans des taillis & dans des lieux plantés de glayeuls, que dans des lieux pleins de pierres : elles n'aiment pas autant les fleuves & les ruiſſeaux que les réſervoirs d'eau artificiels, parce que l'eau des fleuves, qui communément eſt très-fraîche, les fait avorter, au lieu que celle du Ciel leur eſt plus agréable. Cependant les vaches ſouffrent plus aiſément que les chevaux le froid du dehors, auſſi paſſent-elles aiſément l'Hiver en plein air.

CHAPITRE XXIII.

MAIS il faut leur faire des enclôs d'une vaſte étendue, de peur qu'étant renfermées dans un eſpace trop reſſerré, elles ne détruiſent leur fruit mutuellement, & afin que les plus foibles puiſſent ſe dérober aux coups des plus fortes. Les meilleures étables ſont celles qui ſont pavées ou couvertes de gravier, quoique celles qui ſont ſablées ne ſoient pas mauvaiſes, les unes parce qu'elles n'admettent point la pluie, les au-

Digitized by Google

tres parce qu'elles la boivent promptement en s'en laiſſant pénétrer; mais il faut que les unes & les autres ſoient en pente pour donner de l'écoulement à l'humidité, & tournées au Midi afin de ſe ſécher facilement, & de n'être point vexées par les vents froids. Les pacages de ce bétail ne demandent pas de grands ſoins, puiſque, pour que l'herbe y leve avec plus d'abondance, on ſe contente ordinairement d'y mettre le feu à la fin de l'Eté; parce que cette méthode fait repouſſer des pâturages plus tendres, & que d'ailleurs, en brûlant les ronces, elle empêche les broſſailles de monter trop haut, comme elles le feroient ſans cette précaution. Mais une choſe qui contribue beaucoup à la ſanté de leur corps, c'eſt de mettre du ſel auprès de leur repos ſur des pierres & dans des auges, dont elles s'approchent volontiers, lorſqu'elles ſont raſſaſiées de pâture, & que l'on ſonne, pour ainſi dire, la retraite avec le ſignal uſité parmi les Pâtres. Car il faut toujours avoir ſoin d'accoutumer celles qui pourroient être reſtées dans les forêts, à regaguer leur enclôs vers l'entrée de la nuit au ſon du cor, parce que moyennant cela on pourra faire la revue du troupeau & le compter, pour s'aſſurer, ainſi qu'on le pratique dans la diſcipline militaire, ſi toutes les bêtes ſont dans le camp du valet d'étable. On n'exerce pas néanmoins le même empire ſur les taureaux, qui, ſe fiant ſur leurs propres forces, errent à leur gré dans les forêts, & auxquels on

Digitized by Google

laisse la liberté d'aller & de revenir comme bon leur semble, sans les rappeller jamais, si ce n'est quand il s'agit de leur faire couvrir les vaches.

CHAPITRE XXIV.

ON ne fait point saillir les taureaux qui ont moins de quatre ans, non plus que ceux qui en ont plus de douze, ceux là parce qu'étant, pour ainsi dire, dans l'enfance, ils sont regardés comme peu propres à peupler le troupeau, ceux-ci parce qu'ils sont épuisés par la vieillesse. On permet ordinairement aux mâles d'approcher des femelles au mois de Juillet, afin que celles-ci étant remplies en ce temps-là, vêlent au Printemps suivant, lorsque les pâturages seront déja dans leur force, puisque leur portée est de dix mois. Elles ne souffrent pas l'approche du mâle en vertu du commandement d'un Maître, mais elles le recherchent d'elles-mêmes : or c'est à peu près au temps que je viens de fixer, que se rapportent chez elles les desirs naturels, parce qu'étant égayées par l'abondance des pâturages que leur a fournis le Printemps, elles commencent alors à devenir lascives. Si la femelle refuse le mâle, ou que le taureau n'éprouve pas de desirs pour elle, on excite leur ardeur de la façon que

Digitized by Google

nous preſcrirons bientôt (1) par rapport aux chevaux qui témoignent du dégoût pour les cavales, c'eſt-à-dire, en portant à leurs narines l'odeur des parties génitales. Mais on a ſoin auſſi de diminuer la nourriture des femelles, vers le temps où elles doivent être couvertes, de peur que le trop grand embonpoint ne les rende ſtériles, comme on a ſoin au contraire de l'augmenter aux taureaux, afin qu'ils montrent plus de vigueur dans l'acte. Un mâle ſuffit à quinze vaches, & lorſqu'il a ſailli une génisse, on peut reconnoître à certains ſignes de quel ſexe ſera le produit qui en réſultera, parce qu'il eſt évident qu'il a engendré un mâle s'il s'eſt retiré par le côté droit au ſortir de l'accouplement, & une femelle s'il s'eſt retiré par le côté gauche; quoiqu'on ne puiſſe compter ſur l'infaillibilité de ces ſignes, que dans le cas où la vache étant remplie au premier acte de copulation, ne ſe laiſſera plus approcher enſuite par le taureau; ce qui arrive rarement, parce que toute pleine qu'elle ſoit, elle n'eſt pas encore raſſaſiée de plaiſir, tant il eſt vrai que les attraits flatteurs de la volupté étendent communément leur empire ſur les beſtiaux eux-mêmes, au-delà des termes preſcrits par la nature. Il n'eſt point douteux que dans les pays où les pâturages ſont abondans, on ne puiſſe élever chaque année un veau de la même vache, au lieu que dans ceux où il en manque, on ne doit

(1) Dans le Chap. VII.

Digitized by Google

faire couvrir les vaches que de deux années l'une ; ce qu'il faut ſur-tout obſerver à l'égard de celles qui ſont employées à travailler, tant afin que les veaux puiſſent ſe raſſaſier de lait pendant une année entiere, qu'afin que la vache étant pleine, ne ſe trouve pas ſurchargée dans le même temps par le poids de l'ouvrage & par celui de ſon ventre. Lorſqu'une vache a mis bas, telle bonne nourrice qu'elle ſoit, elle laiſſera manquer ſon veau d'alimens, ſi on ne la ſoutient pas par une nourriture abondante, vû la fatigue que lui occaſionnera ſon état de ſouffrance. C'eſt pourquoi on lui donnera, après qu'elle aura vélé, du cytiſe vert, de l'orge grillé & de l'ers détrempé, ou bien un *ſalivatum* (2) fait avec des herbes potageres tendres, auquelles on ajoutera de la farine de millet grillée & infuſée pendant une nuit dans du lait. On préfere aux autres vaches, pour ce qui concerne la nourriture de leurs veaux, celles des Alpes, que les habitans de ces contrées appellent *Ceva* : elles ſont de petite taille & abondantes en lait, raiſon pour laquelle on leur retire leurs veaux, pour leur faire nourrir de très-bon bétail qu'elles n'ont point porté. Si l'on n'a pas cette reſſource pour la nourriture des veaux, on les nourrira de fèves broyées : on peut auſſi très-bien leur donner du vin, & on doit même le faire particuliérement dans les troupeaux nombreux.

(2) Voy. la Note 1 du Chap. V.

CHAPITRE

Digitized by Google

CHAPITRE XXV.

LES veaux ſont ſouvent incommodés des vers, qui ſe forment communément à la ſuite d'une indigeſtion. C'eſt pourquoi il faut les régler dans leur manger, afin qu'ils digerent bien; où s'ils ſont déjà attaqués de cette maladie, on broye des lupins à demi-cruds, comme pour un *ſalivatum* (1), & on en fait des boulettes qu'on leur fourre dans la gorge. On peut auſſi broyer de la ſantoline avec une figue ſeche & de l'ers, comme pour un *ſalivatum* (1), & après en avoir fait des boulettes, on les leur fait avaler. Un quart de graiſſe de porc mêlé avec trois quarts d'hyſſope fait le même effet. Le jus du marrube blanc & le poireau peuvent cauſer également la mort à ces inſectes.

CHAPITRE XXVI.

MAGON eſt d'avis que l'on doit châtrer les veaux quand ils ſont encore jeunes, & qu'il ne faut pas faire alors cette opération avec le fer, mais qu'il faut comprimer leurs teſticules avec un morceau de férule fendu, & les écraſer ainſi peu

(1) Voy. la Note 1 du Chap. V.

Digitized by Google

à peu, parce qu'il penſe que la caſtration ainſi faite à l'animal dans un âge tendre & ſans plaie eſt la meilleure de toutes. Mais ſi l'on veut attendre qu'il ait pris des forces pour la faire, il vaudra mieux le châtrer à l'âge de deux ans, que dans ſa premiere année. Il ordonne encore de faire cette opération au Printemps ou pendant l'Automne, quand la Lune eſt dans ſon déclin. Lorſquon doit employer le fer, il veut que l'on commence par attacher le veau au travail (1); enſuite qu'avant d'approcher le fer, on ſaiſiſſe avec deux lattes de bois étroites (qui ſervent comme de tenailles) les nerfs des teſticules, que les Grecs appellent κρεμαστῆρας (2) parce que les parties génitales y ſont ſuſpendues, qu'après les avoir ſaiſis, on ouvre ſur le champ l'enveloppe des teſticules avec le fer, & qu'après les avoir comprimés pour les faire ſortir de cette enveloppe, on les coupe de façon qu'on en laiſſe l'extrémité par laquelle ils tiennent à ces nerfs (3): car, en ſuivant cette méthode, le bouvillon n'a point de danger à courir par l'éruption du ſang, outre qu'il n'eſt point ſi efféminé qu'il le ſeroit, ſi

(1) C'eſt la machine qu'il a décrite dans le Chap. XIX.

(2) De κρέμαω, qui veut dire, *ſuſpendre*.

(3) On voit par la deſcription de cette opération, & par le Chap. XI. du Liv. ſuivant, que les Anciens connoiſſoient cette membrane qui ſépare les deux teſticules, ſoit comme une cloiſon commune à tous les deux, ſuivant l'opinion de quelques Anatomiſtes, ſoit comme une enveloppe particuliere à chacun, ſuivant d'autres.

Digitized by Google

on le privoit de toute masculinité, quoi qu'en conservant l'apparence du sexe masculin, il perde réellement la puissance d'engendrer. Ce n'est pas néanmoins qu'il la perde dès le premier instant, puisque si on lui laisse couvrir une femelle aussi tôt après ce traitement, il est certain qu'il en pourra résulter un produit; mais c'est un essai qu'il ne faut pas lui laisser faire, de peur qu'il ne périsse d'un flux de sang. Au surplus, il faut oindre la plaie avec de la cendre de sarment & de l'écume d'argent, empêcher l'animal de boire ce jour-là, & lui donner très-peu de nourriture. Les trois jours suivans on le ragoûtera à titre de malade, en lui donnant des cimes d'arbres & du fourage vert coupé par morceaux, & on l'empêchera de beaucoup boire. Il faut encore oindre la plaie pendant ces trois jours avec de la poix fondue, de la cendre & un peu d'huile, afin qu'elle se cicatrise plus promptement, & qu'elle ne soit point molestée par les mouches. C'est assez avoir parlé jusqu'ici des bœufs.

CHAPITRE XXVII.

CEux qui ont à cœur d'élever des chevaux doivent sur-tout se pourvoir d'un agent entendu, & d'une grande quantité de fourage; car si ces deux points peuvent être négligés, jusqu'à un certain point, à l'égard des autres bestiaux, le cheval de-

Digitized by Google

mande qu'on y apporte la plus grande attention à ſon égard, de même qu'il veut la nourriture la plus abondante. Ce bétail ſe diviſe en trois eſpeces de races : la race la plus noble, qui fournit des chevaux au Cirque (1) & aux combats Sacrés (2), celle des mules, que l'on peut comparer à la premiere par le prix de ce qu'elle produit, & enfin la race commune, qui ne donne que des mâles & des femelles médiocres. Plus chacune de ces races eſt diſtinguée, plus il lui faut d'abondans pâturages. On choiſit pour les troupeaux de ce bétail des pâturages étendus, marécageux & non montagneux, qui ſoient toujours arroſés & plutôt libres qu'embarraſſés par des arbres, & qui produiſent ſouvent des herbes plus remarquables par leur molleſſe que par leur hauteur. En fait de chevaux communs, on laiſſe paître indifféremment enſemble les mâles & les femelles, & on n'obſerve pas de temps marqués pour les faire ſaillir. A l'égard des races nobles, on fera ſaillir les mâles vers l'Equinoxe du Printemps, afin que les cavalles puiſſent élever leur poulain ſans beaucoup de peine, attendu qu'il viendra au monde dans un temps pareil à celui dans lequel elles l'auront conçu, c'eſt-à-dire, quand les campagnes ſe trouveront gaies & bien fournies d'herbes au bout d'onze mois paſſés ; car elles mettent bas dans le courant du douzieme. Il faut donc ſur-

(1) Voy. la Note 14 de la Préf.

(2) Voy. la Note 7 du Chap. IX. Liv. III.

Digitized by Google

tout avoir soin que les femelles & les étalons, qui voudront s'accoupler, soient à portée de le faire dans le temps de l'année que je viens de marquer, parce que, si on les en empêchoit, leur passion les feroit entrer en fureur plus que tout autre animal : c'est même delà qu'on a donné le nom d'*ἱππομανὶς* (3) à ce philtre, qui allume dans les hommes un amour aussi forcené que l'est la passion des chevaux. Effectivement il n'est point douteux qu'il n'y ait des pays où les femelles brûlent d'une si grande ardeur de s'accoupler, que, quoiqu'elles soient privées de mâles, elles se rempliſſent sans cesse l'imagination de desirs effrénés, & se créent à elles-mêmes des plaisirs sous le vent, comme font les oiseaux de basse cour (4). C'est aussi ce qu'exprime le Poë-

(3) D'*ἵππος*, qui veut dire, *cheval*, & *μαίνομαι*, qui veut dire, *être fou*. Les Anciens qui prétendoient que l'*Hippomanes* excitoit l'amour, ne sont pas d'accord sur ce que c'étoit. Pline 28, 11, dit que c'est une liqueur rendue par la cavale, dont la vertu est si grande, que si elle se trouve avoir été mêlée dans de l'airain mis en fusion pour faire une statue de cavalle, les mâles qui s'approcheront de cette statue, auront la rage du coït : le même Auteur 8, 42, dit que c'est une caroncule noire, qui se trouve sur le front du poulain au moment de sa naissance, & que la cavalle dévore aussi-tôt qu'il est né, sans quoi elle ne se laisseroit pas tetter par lui.

(4) Voy. le Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, LIV. II.

Digitized by Google

te (5) assez licentieusement en ces termes : *Mais les cavalles se font remarquer entre tous les autres animaux par leur fureur, & c'est Vénus* (6) *elle-même qui les a animées de cette ardeur, au temps que les chevaux d'attelage de Glaucus* (7) *de Potnia déchirerent le corps de leur maître à belles dents. En effet l'amour les conduit par-delà le haut du Mont-Ida & leur fait traverser le bruiant Ascanius : elles grimpent les montagnes & passent les fleuves à la nâge, & dès que le feu de l'amour s'empare de leur cœur passionné, ce qui arrive plutôt au Printemps que dans toute autre saison, parce que c'est le temps où la chaleur recommence à pénétrer la moëlle de leurs os, elles se tiennent toutes sur des rochers élevés, la tête tournée vis-à-vis le Zéphire* (8) *pour recevoir avidement son souffle léger ; souvent même lorsqu'elles ont eté fécondées par le vent & sans aucun accouplement, (effet merveilleux à raconter) elles courent à travers les rochers, les écueils & les vallées les plus profondes, non pas pour gagner, Eu-*

(5) Virgile, Liv. III. des Géorgiques.

(6) Voy. la Note 16 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(7) Ce Glaucus fils de Sisyphe, Roi de Potnia, fut dévoré, selon les uns, par des jumens qu'il nourrissoit de chair humaine. Selon d'autres, il fut mis en pieces par des jumens qui traînoient son char, en punition du mépris qu'il avoit témoigné pour les sacrifices de Vénus.

(8) Vent qui souffle du point cardinal de l'horison du côté d'Occident.

Digitized by Google

rus (9), *les contrées où vous vous levez, non plus que celles où se leve le Soleil, mais bien celles où se levent Borée* (10) *& Caurus* (11), *où le vent du Midi qui porte avec lui les nuages les plus noirs, & qui attriste le temps par le froid pluvieux qu'il amene.* D'autant que c'est même un fait très-connu qu'en Espagne sur le Mont-Sacer, qui s'étend vers l'Occident auprès de l'Océan, il est souvent arrivé que des cavalles ont été fécondées sans avoir été couvertes, & qu'elles ont élevé des poulains qu'elles avoient ainsi mis au monde, quoiqu'on ne retirât aucune utilité de ces poulains, parce qu'ils mouroient dans l'espace de trois ans avant de s'être fortifiés (12). Nous ferons donc ensorte, ainsi que je l'ai dit, que les cavalles ne soient pas tourmentées vers l'Equinoxe du Printemps par les appétits naturels de la volupté. Mais il faudra séparer pendant tout le reste de l'année les chevaux de prix d'avec les femelles, de peur qu'ils ne les saillent quand bon leur semblera, ou que, si on veut les empêcher de le faire, la vivacité de leur passion n'occasionne quelque accident. C'est pourquoi il faut ou reléguer le mâle dans des pâturages éloignés de ceux des femelles, ou le retenir à l'étable : mais dans le temps où les femelles

(9) Vent qui souffle entre l'Orient & le Midi.

(10) Vent du Nord.

(11) Vent qui souffle entre le Septentrion & l'Occident.

(12) Voy. la Note 40 du Chap. I. de l'Economie rurale. de Varron, Liv. II.

Digitized by Google

le demanderont, on le fortifiera par une nourriture abondante, & on l'engraiſſera à l'approche du Printemps avec de l'orge & de l'ers, afin qu'il ſoit en état de ſuffire à leur paſſion, & de donner dès le principe, à la race qui doit ſortir de lui, une vigueur d'autant plus grande, qu'il aura été lui-même plus vigoureux dans le moment de l'accouplement. Il y a quelques Auteurs qui ordonnent de l'engraiſſer de la maniere dont on engraiſſe les mulets, afin que ſon embonpoint lui donne la gaieté néceſſaire pour ſatisfaire un plus grand nombre de femelles. Néanmoins, ſi on ne doit pas donner moins de quinze cavalles à un étalon, on ne doit pas non plus lui en donner plus de vingt. On peut l'employer à ce ſervice à l'âge de trois ans, & communément il continue de pouvoir y vaquer juſqu'à vingt ans. Si l'étalon eſt mou dans le plaiſir, on le réveille par l'odorat, en lui mettant ſous le nés une éponge avec laquelle on frotte auparavant les parties de la femelle. D'un autre côté, s'il ſe trouve quelque cavalle qui ne veuille pas ſouffrir le mâle, on vient à bout d'enflammer ſes deſirs, en lui frottant les parties avec de la ſcille broyée. Quelquefois même on ſe ſert d'un étalon ignoble & commun, pour exciter en elle le deſir du coït : en effet, dès que cet étalon s'eſt approché d'elle, & qu'il a, pour ainſi dire, ſollicité ſa complaiſance, on le retire pour la faire ſaillir par un étalon plus noble, au moment où elle eſt devenue plus patiente. Quand les

Digitized by Google

cavalles ſont pleines, elles exigent plus de ſoins que dans d'autres temps, & il faut les fortifier par une ample pâture. Si pendant les froids de l'Hiver les herbes viennent à manquer, on les retiendra à l'étable, & on ne leur fera pas prendre trop d'exercice, ſoit par le travail, ſoit par la courſe, comme on ne les expoſera pas au froid, ni dans un lieu étroit & renfermé, de peur qu'elles ne détruiſent reſpectivement leur fruit : car ce ſont là toutes choſes qui les font avorter. Si malgré ces précautions une cavalle vient à tomber malade, ſoit en poulinant, ſoit en avortant, on la guérira avec de la filicula broyée & infuſée dans de l'eau tiéde, qu'on lui fera prendre avec une corne. Mais ſi elle a au contraire pouliné heureuſement, on ſe donnera de garde de toucher à ſon poulain avec la main, parce que le tact le plus léger eſt capable de le bleſſer. On aura ſeulement ſoin de le mettre avec ſa mere dans un lieu qui ſoit à la fois & yaſte & chaud, de peur que le froid ne lui nuiſe dans l'état de foibleſſe où il ſera, ou que ſa mere ne l'écraſe ſi le lieu eſt trop reſſerré. Enſuite il faudra le faire ſortir de temps en temps, pour empêcher que le fumier ne lui brûle la corne des pieds. Quelque temps après, lorſqu'il ſera devenu plus fort, on le laiſſera aller avec ſa mere dans les mêmes pâturages, de peur que le chagrin de s'en voir privée, ne la faſſe tomber malade. Car l'attachement que ce bétail a pour ſes petits, lui cauſe plus de dommage qu'à

Digitized by Google

tout autre, au cas qu'il n'ait pas la liberté de les voir. Les cavalles vulgaires ſont dans l'habitude de pouliner toutes les années, mais il convient qu'une cavalle de race noble, ne ſoit faillie que de deux années l'une, afin que le lait de la mere, donnant plus de force au poulain, le prépare à bien ſupporter les travaux des combats (2).

CHAPITRE XXVIII.

ON eſtime qu'un étalon n'eſt pas propre à faillir les cavalles avant l'âge de trois ans, mais qu'il peut engendrer juſqu'à vingt ans; au lieu qu'une cavalle conçoit très bien, pourvu qu'elle ait deux ans paſſés afin de pouvoir élever le poulain qu'elle aura mis bas après ſa troiſieme année, & que paſſé la dixieme année de ſon âge, elle n'eſt plus bonne à ce ſervice, parce que le poulain d'une mere âgée eſt pareſſeux & lâche. Démocrite (1) aſſure qu'il eſt en notre pouvoir de faire concevoir à une cavalle un mâle ou une femelle à notre volonté : il ordonne à cet effet de lier, avec une ficelle de lin ou de telle autre matiere que ce ſoit, le teſticule gauche de l'étalon ſi l'on

(1) Voy. la Note 23 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

Digitized by Google

veut avoir un mâle, & le droit si l'on veut avoir une femelle; il pense même que l'on peut suivre la même méthode à l'égard de presque tous les bestiaux (2).

CHAPITRE XXIX.

ON peut juger de la bonté naturelle d'un poulain dès après sa naissance. En effet, s'il est gai, s'il est intrépide, s'il n'est effrayé ni par les objets qui se présentent à sa vue, ni par les sons qui frappent son oreille pour la premiere fois, s'il court toujours à la tête du troupeau, s'il surpasse ses camarades par sa gaieté & par sa vivacité & qu'il l'emporte même quelquefois sur eux à la course, s'il saute un fossé sans balancer & qu'il passe un pont & traverse un fleuve de même, ce seront toutes marques d'un naturel distingué. Pour la forme du corps, elle consistera à avoir la tête petite, les yeux noirs, les narines ouvertes, les oreilles courtes & redressées, le chignon flexible & épais sans être allongé, la criniere bien fournie & pendante sur le côté droit, la poitrine large & parsemée d'une multitude de muscles

(2) Quoique la ridicule de cette opinion soit sensible, cependant on ne viendroit pas facilement à bout de l'ôter de la tête de quelques femmes de la campagne.

Digitized by Google

bien moulés, les épaules grandes & droites, les côtes arquées, l'épine du dos double, le ventre étroit, les testicules petits & bien appareillés, les reins larges & ravalés, la queue traînante & garnie de poils longs, rudes & ondoyans, les jambes égales, hautes & droites, le genou cilyndrique & petit, sans être tourné en-dedans, les fesses rondes, les cuisses pleines de muscles & bien fournies, la corne des pieds dure, haute, concave, ronde & surmontée d'une couronne légérement saillante, l'ordonnance générale du corps grande, élevée, droite, qui paroisse agile au coup d'œil & ronde sur la longueur autant que sa figure le comporte. Quant au caractere de ces animaux, on les estime lorsque, sans être emportés, ils ont de l'ardeur, & qu'avec de l'ardeur ils sont très-doux, parce que ce sont là ceux qui sont les plus portés à l'obéissance, & les plus patiens dans les travaux des combats. Un cheval de deux ans est bon à être dompté pour les usages domestiques, mais quand on le destine aux combats, il faut qu'il ait trois ans passés, de façon qu'on ne l'y expose pas avant la quatrieme année expirée. Les marques auxquelles on distingue le nombre des années d'un cheval changent avec son corps. En effet jusqu'à ce qu'il ait deux ans & demi, les dents du milieu lui tombent, tant les supérieures que les inférieures : il lui en repousse d'autres dans la quatrieme année, après que celles que l'on appelle *cani-*

Digitized by Google

ni (1) ſont tombées, enſuite les groſſes dents ſupérieures tombent avant la ſixieme : dans le courant de la ſixieme année celles qui ont remplacé les premieres raſent, & la ſeptieme année elles raſent toutes également : enſuite elles ſe creuſent & on ne peut plus connoître ſon âge avec certitude. Cependant à la dixieme année ſes tempes commencent à caver, ſouvent ſes ſourcils ſe blanchiſſent, & les dents lui ſortent de la bouche. C'eſt en avoir dit aſſez ſur ce qui concerne le naturel, le caractere & le corps, ainſi que l'âge du cheval. Paſſons à préſent aux ſoins qu'il faut prendre de cet animal, ſoit quand il ſe porte bien, ſoit quand il eſt malade.

CHAPITRE XXX.

SI, ſans être malade, un cheval devient maigre, on vient plus promptement à bout de le rétablir avec du froment grillé qu'avec de l'orge; mais il faut auſſi lui faire boire du vin dans le même temps, & enſuite lui changer peu à peu ce genre de nourriture, en mêlant d'abord du ſon dans ſon orge, juſqu'à ce qu'on l'ait accoutumé aux fèves & à l'orge pur. Il faut que le corps des chevaux ſoit nettoyé tous les jours avec autant d'exactitude que celui

(1) Ce ſont les dents *canines* ou *oilleres*.

Digitized by Google

de l'homme, & il eſt ſouvent plus utile de leur manier le dos & de le preſſer avec la main, que de leur donner la nourriture la plus abondante. Il eſt encore très-intéreſſant de les maintenir dans la vigueur du corps & dans celle des pieds : on y parviendra en les menant à propos à l'étable, à l'eau & à leurs exercices, & en veillant à ce qu'ils ſoient remis ſéchement à l'étable, & à ce que la corne de leurs pieds ne pourriſſe point dans l'humidité. C'eſt ce que l'on évitera aiſément, ſi leurs étables ſont plancheyées d'ais de robre, ou que l'on ait ſoin de les nettoyer de temps en temps & d'y étendre de la paille, ſi elles ne le ſont point. Communément ce qui occaſionne les maladies de ces animaux, c'eſt la laſſitude, le chaud & ſouvent le froid; c'eſt encore de n'avoir pas piſſé au moment qu'ils en avoient beſoin, d'avoir bu à la ſuite de l'exercice qu'ils auront pris & pendant qu'ils étoient encore en ſueur, ou d'avoir été excités à courir après un long repos & ſans interſtice. Le repos eſt le ſeul remede de la laſſitude, en y ajoutant cependant la précaution de leur verſer dans la gorge de l'huile ou de la graiſſe avec du vin. On remédie au froid par les fomentations, ainſi qu'en leur frottant la tête & l'épine du dos avec de la graiſſe chaude ou du vin. S'ils ne piſſent pas, on a recours à peu près aux mêmes remedes, puiſqu'on leur verſe ſur les flancs & ſur les reins de l'huile & du vin; mais ſi ce remede n'opere rien, on introduit par l'orifice de leur

Digitized by Google

membre une bougie mince faite avec du miel bouilli & du sel, ou bien on leur insere dans les parties soit une mouche vivante, soit un grain d'encens, ou un onguent de bitume. On emploie les mêmes remedes, lorsque l'urine leur brûle les parties. La douleur de la tête se manifeste par les larmes qui leur coulent des yeux, par les oreilles qui deviennent pendantes & par le chignon qui s'appésantit ainsi que la tête, au point que sa pésanteur l'entraîne à terre. Dans ce cas-là, on leur ouvre la veine sous l'œil, on leur fomente la bouche avec de l'eau chaude, & on les met à la diette pendant une journée : le lendemain on leur donne à jeun une potion d'eau chaude & de l'herbe verte, ensuite on étend sous eux du vieux foin ou de la paille molle, & on leur donne une seconde fois de l'eau à l'entrée de la nuit avec un peu d'orge & deux livres & demi de vesce, après quoi on ne leur donne que très-peu de nourriture, jusqu'à ce qu'ils soient en état de remplir leur tâche ordinaire. Si les machoires leur font mal, il faut les fomenter avec du vinaigre chaud, & les frotter avec du vieux oing : on employera aussi le même remede, lorsqu'elles seront gonflées. Si un cheval s'est blessé les épaules, ou que son sang se soit extravasé dans cette partie, on lui ouvrira les veines aux deux jambes à peu près vers le milieu de la jambe, & on mêlera de la manne d'encens avec le sang qu'on lui aura tiré pour lui en frotter les épaules; mais afin de ne pas l'épuiser outre mesure

en lui tirant trop de ſang, on appliquera ſur les veines qui auront été piquées de ſon crottin, que l'on y aſſujettira en l'enveloppant avec des bandes. Le lendemain on lui tirera du ſang des mêmes veines, & on le panſera de même, mais on lui retranchera l'orge pour ne lui donner qu'un peu de foin. Depuis le troiſieme jour juſqu'au ſixieme, on lui verſera dans la gorge avec la corne la valeur de trois *cyathi* de jus de poireau mêlés avec un *hemina* d'huile. Paſſé le ſixieme jour on le fera marcher lentement, & au retour de la promenade on l'envoiera à l'abreuvoir, où on le fera nager, après quoi on le fortifiera peu à peu par une nourriture plus ſucculente, juſqu'à ce qu'il ſoit en état de remplir ſa tâche ordinaire. Lorſque la bile vient à incommoder cet animal, ſon ventre ſe gonfle, & il ne peut plus rendre ſes vents. On lui fourre alors la main dans le ventre après l'avoir graiſſée, pour ouvrir les conduits naturels qui ſont obſtrués, & en retirer le crottin; enſuite de quoi on broie de l'origan & de l'herbe aux poux avec du ſel, & après avoir fait bouillir cette compoſition avec du miel, on en fait des ſuppoſitoires, qu'on lui introduit dans le ventre pour l'exciter à ſe vuider & pour faire couler ſa bile. Il y a quelques perſonnes qui lui verſent dans la gorge un *quadrans* de myrrhe broyée dans une *hemina* de vin, & qui lui frottent l'anus avec de la poix fondue. Il y en a d'autres qui lui lavent le ventre avec de l'eau de mer, & d'autres

avec

Digitized by Google

avec de la saumure fraîche. Il arrive encore souvent que des vers semblables à ceux de terre s'attachent aux intestins de ces animaux : on s'apperçoit de cette maladie lorsque la douleur les fait coucher souvent à terre, qu'ils portent la tête à leur ventre, & qu'ils remuent souvent la queue. Le remede le plus efficace est de leur fourrer la main dans le ventre pour en retirer le crottin, comme il a été dit ci-dessus, ensuite de le leur laver avec de l'eau de mer ou de la saumure forte, enfin de leur verser dans la gorge un *sextarius* de vin dans lequel on aura broyé de la racine de caprier. C'est le moyen de faire périr ces vers.

CHAPITRE XXXI.

IL faut mettre beaucoup de litiere sous les chevaux toutes les fois qu'ils sont malades, afin qu'ils soient plus mollement couchés. On guérit promptement la toux de ces animaux dans sa nouveauté, en pilant dans un mortier des lentilles écossées, dont on met infuser un *sextarius*, lorsqu'elles sont réduites à une farine très-fine, dans pareille mesure d'eau chaude, & en leur versant cette potion dans la gorge; on continue ce remede pendant trois jours, en les ragoûtant à titre de malades, avec des herbes vertes & des cimes d'arbres. On ne peut au contraire dissiper une

Digitized by Google

toux invétérée qu'en leur verſant dans la gorge trois *cyathi* de jus de poireau avec une *hemina* d'huile, & en leur donnant la nourriture que nous venons de preſcrire. On frotte les dartres & toutes les parties affectées de galle, avec du vinaigre & de l'alun. Quelquefois, lorſque ces maladies ſont opiniâtres, on les frotte avec du nitre & de l'alun de plume mêlés enſemble à doſe égale dans du vinaigre. On gratte les boutons juſqu'au ſang avec une étrille au Soleil le plus ardent, après quoi on mêle par portions égales des racines de chiendent, du ſouffre & de la poix fondue avec de l'alun, & on les panſe avec ce médicament.

CHAPITRE XXXII.

ON lave les entretaillures deux fois par jour avec de l'eau chaude, enſuite on les frotte de ſel égrugé & bouilli avec de la graiſſe, juſqu'à ce que le ſang corrompu en ſorte avec abondance. La galle eſt une maladie mortelle à ce quadrupede, ſi on n'a pas ſoin d'y remédier promptement : lorſqu'elle n'eſt pas encore forte, on la frotte à l'ardeur du Soleil, ſoit avec de la gomme de cedre ou de l'huile de lentiſque, ſoit avec de la graine d'orties & de l'huile battues enſemble, ſoit avec de l'huile de baleine ou avec cette

Digitized by Google

liqueur que dépose le thon salé dans les plats, quoique la graisse de veau marin soit le remede le plus souverain contre cette maladie : mais lorsqu'elle est déja invétérée, il faut avoir recours à des remedes plus actifs ; c'est pourquoi on fait alors cuire dans de l'eau du bitume, du soufre & de l'ellébore blanc, le tout en dose égale, avec de la poix fondue & du vieux oing, & on se sert de cette composition pour la panser, après l'avoir grattée préalablement avec un fer & l'avoir lavée avec de l'urine. On est encore parvenu souvent à la guérir, en la coupant jusqu'au vif avec un bistouri, & en pansant les plaies qui succédoient à cette opération avec de la poix fondue & de l'huile. En effet, ce remede nettoye ces plaies & fait reprendre les chairs ; mais lorsqu'elles sont reprises, il est très-bon de saupoudrer l'ulcere avec de la suie prise au cul d'une chaudiere, afin qu'il se cicatrise plutôt & que le poil y renaisse.

CHAPITRE XXXIII.

L'ON écartera aussi les mouches qui s'attachent aux plaies en versant dessus de la poix mêlée avec de l'huile ou de la graisse. On fait disparoître les taies des yeux, soit en les frottant avec de la salive d'un homme à jeun & du sel, ou bien avec un os de seiche broyé avec du sel

Digitized by Google

gemme, soit en exprimant sur l'œil à travers un linge de la graine de carotte sauvage moulue. En général on soulage promptement toutes les douleurs des yeux, en y appliquant une composition de jus de plantain & de miel dont la fumée n'ait point approché (1), ou tout au moins de miel de thim, à défaut d'autres. Il est encore arrivé souvent que le saignement de nez a mis ces animaux en danger; mais on l'arrête en leur versant dans les narines du jus de coriandre verte.

CHAPITRE XXXIV.

QUELQUEFOIS cet animal languit faute d'appétit. On y remédie avec l'espece de graine connue sous le nom de *git* (1), que l'on broye pour en faire infuser deux *cyathi* dans trois d'huile & un *sextarius* de vin, & les lui verser dans la gorge. On dissipe aussi l'envie de vomir, en lui faisant boire souvent une *hemina* de vin, dans laquelle on aura broyé une tête d'ail. Il vaut

(1) Lorsqu'on veut enlever le miel, on chasse les abeilles en faisant de la fumée auprès de leurs ruches, pour qu'elles ne s'irritent point: on se sert aussi du même artifice pour les faire travailler; mais comme cette fumée endommage toujours le miel, il arrive delà que le plus précieux est celui qui n'a point senti la fumée. Pline 11, 16.

(1) C'est de la graine de *nielle*.

Digitized by Google

mieux percer les apoſtumes avec une lame de fer rouge, qu'avec un inſtrument de fer froid : au reſte, lorſqu'on en a fait ſortir le pus, on les panſe avec de la charpie. Il y a encore une maladie peſtilentielle, dont l'effet eſt de maigrir tout-à-coup les cavalles en peu de jours & de les conduire ſous terre : lorſque cela arrive, il eſt bon de leur verſer dans les narines quatre *ſextarii* de *Garum* (2) par tête, ſi elles ſont de petite taille; car ſi elles ſont de la grande taille, on leur en verſera juſqu'à un *congius*. Ce remede attire toute la pituite par les narines, & purge entiérement ces animaux.

CHAPITRE XXXV.

TOUT le monde connoît encore la rage des cavalles, quoique ce ſoit une maladie rare : tel en eſt l'effet, que lorſqu'elles ſe ſont mirées dans l'eau, elles ſont ſaiſies d'une paſſion vaine, qui leur fait oublier le boire & le manger, & qui les fait périr dans la pthiſie qui ſuccede à cette paſſion. On s'apperçoit de cette folie, lorſqu'elles courrent çà & là au milieu des pâturages, comme ſi quelqu'un les excitoit, & qu'elles jettent les

(2) Voy. la Note 2 du Chap. VIII.

Digitized by Google

yeux de temps en temps de tous côtés, comme si elles cherchoient & desiroient quelque chose. On dissipe cette erreur de leur imagination en les menant à l'eau : en effet, dès qu'elles y ont remarqué leur difformité, elles perdent le souvenir de l'ancienne image qui les avoit frappées. Ce que nous avons dit suffit à l'égard des cavalles en général. Voici des préceptes particuliers pour ceux qui veulent s'adonner à avoir des troupeaux de mules.

CHAPITRE XXXVI.

QUICONQUE veut élever des mules doit pardessus tout avoir à cœur d'examiner & de choisir avec soin la femelle & le mâle, dont il veut avoir de la race, parce que si l'un ou l'autre est défectueux, l'être auquel ils donneront l'existence le sera aussi. Il faut prendre la cavalle dans les dix premieres années de son âge, attendu que c'est le temps pendant lequel elle se maintient dans une forme très-ample & très-belle ; il faut encore qu'elle ait les membres forts, & qu'elle soit en état de supporter le travail, afin qu'elle puisse s'accommoder aisément du genre étranger qu'on doit, pour ainsi dire, enter en elle, & se faire à porter un petit, dont l'espece ne s'accorde pas

Digitized by Google

avec la nature de ſon ventre, pour lui tranſmettre non-ſeulement les dons de ſon corps, mais encore les qualités de ſon eſprit. Car non-ſeulement la ſemence qu'elle reçoit alors dans ſa matrice a de la peine à s'animer, mais il lui faut même du temps pour la faire parvenir au degré de perfection néceſſaire après la conception pour être miſe au jour, puiſqu'à peine les produits qui en réſultent viennent-ils au monde au bout d'un an, & dans le treizieme mois à datter de l'accouplement; encore tiennent-ils toujours plus de la lâcheté de leur pere que de la vigueur de leur mere. Néanmoins, ſi l'on a de la peine à trouver des cavalles qui ſoient propres à cet uſage, on en a encore plus à choiſir le mâle, parce qu'il arrive ſouvent que l'expérience trompe ſur le jugement qu'on en avoit porté. En effet bien des mâles ſuperbes en apparence donnent des races très-mépriſables, ſoit du côté de la figure, ſoit du côté du ſexe, & ne font aucun profit au Chef de famille, ou parce qu'ils donnent des femelles de petite corporence, ou, parce qu'en les donnant de belle corporence, ils en donnent moins que de mâles; au lieu que d'autres, mépriſables en apparence, ſont ſouvent une ſource abondante de ſemences très-précieuſes. Il s'en trouve quelquefois qui tranſmettent à la vérité leur nobleſſe à leurs enfans, mais qui, ſe trouvant émouſſés par le plaiſir, ſont très-difficilement excités à l'a-

Digitized by Google

mour. Les maîtres de haras doivent faire approcher de pareils mâles auprès de femelles qui ſoient d'un caractere ſemblable, parce que la nature a mis plus d'intimité entre les choſes qui ſe reſſemblent qu'entre celles qui ſont diſſemblables. Ainſi on obtient par ce manege qu'un mâle, après avoir été gagné par les careſſes de la femelle qu'on lui a d'abord préſentée, & qu'on lui a même fait ſaillir, eſt comme enflammé & aveuglé par la paſſion qu'elle a fait naître en lui, & qu'il ſe jette à corps perdu ſur celle dont il étoit auparavant dégoûté, lorſqu'on vient à lui ôter cette premiere avec laquelle il ſe plaiſoit.

CHAPITRE XXXVII.

IL y a encore une eſpece de mâle tout différent de celui-là, puiſqu'il eſt furieux dans ſa paſſion & qu'il cauſe du ravage dans le troupeau, ſi on n'uſe pas d'adreſſe pour le contenir. En effet, il briſe ſouvent ſes liens & tourmente les cavalles qui ſont pleines, ou mord au chignon & au dos celles qu'on lui fait couvrir. Pour l'empêcher de le faire, on l'attache à la meule, parce que, pour peu qu'il l'ait tournée, le travail modere la brutalité de ſa paſſion, & on ne lui permet de la

Digitized by Google

ſatisfaire que lorſqu'il eſt plus modéré. Il eſt même bon de ne pas faire ſaillir, ſans cette précaution, ceux dont les paſſions ſont plus douces, parce qu'il eſt très-important que le tempérament de ce bétail, lorſqu'il eſt naturellement aſſoupi, ſoit ſecoué & réveillé par un exercice modéré, & que le mâle ne couvre les femelles que lorſqu'il ſera devenu plus vif, afin que par une certaine vertu occulte qui ſe communique à la ſemence même, elle ſe trouve formée de principes plus actifs. Au ſurplus, une mule peut être engendrée non-ſeulement par une cavalle & par un âne, mais encore par une ânesſe & un cheval, de même que par un âne ſauvage & une cavalle. Quelques Auteurs même qu'on ne doit pas taire, tels que Marcus Varron (1) & avant lui Dionyſius (2) & Magon, ont aſſuré que la portée des mules paſſoit ſi peu pour une choſe prodigieuſe dans les contrées de l'Afrique, que les habitans étoient faits à les voir mettre bas, comme nous pouvons l'être à voir pouliner les cavalles. Il faut cependant convenir qu'il n'y a rien, tant du côté du caractere que du côté de la figure, de ſupérieur à ce que produit un âne, quoiqu'on puiſſe lui

(1) Voy. le Chap. I. du LIV. II. de l'Economie rurale de Varron.

(2) Voy. la Note 2 du Chap. XVII. de l'Economie rurale de Varron, LIV. I.

Digitized by Google

comparer à certains égards la créature qu'engendre un âne ſauvage, ſi ce n'eſt que cette créature eſt indomptable & rébelle à l'eſclavage ſuivant l'habitude des animaux ſauvages, & qu'elle a la corporence décharnée de ſon pere. Auſſi un âne de cette eſpece eſt-il plus utile pour donner des petits-fils, que pour donner des enfans. En effet, ſi l'on donne à une cavalle le fils d'une âneſſe & d'un âne ſauvage, comme le naturel ſauvage ſe trouvera alors rompu pour avoir paſſé par différens degrés, le produit de cet accouplement ſera pourvu de la figure & de la modération de ſon pere, en même-temps qu'il le ſera de la force & de l'agilité de ſon grand-pere. Les mulets engendrés par un cheval & une âneſſe reſſemblent plus univerſellement à leur mere, quoiqu'ils empruntent leur nom de leur pere, puiſqu'on les appelle *hinni* (3). C'eſt pourquoi, il eſt très-avantageux de ne deſtiner à donner des mules, que des ânes dont l'expérience aura fait connoître l'eſpece pour être très-belle, ainſi que je l'ai déja dit (4). Cependant on ne doit pas en choiſir, eu égard à la figure, qui n'aient le corps très-ample, le col fort, les côtes robuſtes & larges, la poitrine bien fournie de muſcles & étendue, les cuiſſes nerveuſes, les jambes épaiſſes, &

(3) Du mot *hinnitus*, qui veut dire *hennissement*.
(4) Dans le Chap. précédent.

Digitized by Google

le poil noir ou moucheté : car de même que la couleur de ſouris n'eſt pas une couleur diſtinguée dans un âne, elle ne réuſſit pas non plus parfaitement dans une mule. Au reſte, il ne faut pas nous laiſſer tromper par l'enſemble de la figure de ce quadrupede, quoique nous la trouvions telle que nous venons de la demander : car comme les taches qui ſont ſur la langue ou dans le palais des béliers, ſe font communément remarquer ſur la toiſon des agneaux qu'ils produiſent, il arrive de même que, lorſqu'un âne a des poils aux paupieres ou aux oreilles qui ſont d'une couleur différente de celle des autres poils de ſon corps, ſouvent il donne une race d'une couleur qui differe de la ſienne, & qu'il trompe ſon maître, telle attention que celui-ci ait apportée dans l'examen de ſa couleur, puiſque quelquefois même, ſans avoir les ſignes particuliers que je viens d'aſſigner, il lui arrive de donner des mules qui ne lui reſſemblent pas; effet dont je crois qu'on ne peut pas rendre d'autre raiſon, ſi ce n'eſt que la couleur du grand-pere doit revenir à ſes petis-fils par le mêlange de la ſemence du pere. Ainſi dès qu'un ânon, tel que je l'ai dépeint, vient de naître, il faut l'enlever à ſa mere, & le mettre ſous une cavalle ſans qu'elle s'en appercoive. Or il ſera très-aiſé de la tromper dans les ténebres, parce que, pour peu qu'on lui ait retiré ſon poulain dans l'obſcurité, elle nourrira cet ânon de même que ſi elle lui avoit

Digitized by Google

donné le jour, & que, dès qu'elle ſe ſera habituée à lui pendant l'eſpace de dix jours, elle lui préſentera toujours par la ſuite ſes mammelles toutes les fois qu'il les cherchera. Un âne ainſi nourri s'accoutumera à aimer les cavalles. Quelquefois même, quoiqu'il ait été élevé par ſa propre mere, il pourra deſirer leur commerce, s'il a vécu familiérement avec elles dès ſon enfance. Mais on ne le laiſſera pas ſaillir avant l'âge de trois ans, & lorſqu'on lui permettra de le faire, il conviendra que ce ſoit au Printemps, d'autant qu'il faudra le fortifier avec du fourrage vert coupé par morceaux & de l'orge en abondance, & même quelquefois lui donner des *ſalivata* (5). On ne le donnera pas cependant à une jeune femelle qui n'ait point encore eu affaire au mâle, parce qu'elle le repouſſeroit à coups de pied lorſqu'il s'approcheroit pour la ſaillir, & que l'offenſe qu'il en auroit reçue, lui feroit concevoir de l'averſion même pour telle autre cavalle que ce fût. Pour que cela n'arrive pas, on approche de la cavalle un ânon dégénéré & commun qui ſollicite ſa complaiſance, mais auquel on ne permet pas de conſommer l'acte, & lorſqu'une fois elle eſt diſpoſée à recevoir patiemment les preuves de ſa paſſion, on chaſſe ſur le

(5) Voy. la Note 1 du Chap. V.

Digitized by Google

champ ce mâle trop vil pour elle, & on la fait saillir par un autre plus précieux. On a un emplacement disposé à cet effet, que les Payſans appellent *machina* (6) : cet emplacement est fermé par deux murs latéraux bâtis le long d'une petite éminence, & peu distans l'un de l'autre, afin que la femelle ne puisse pas se débattre ou se détourner du mâle qui se met en devoir de la saillir : il y a deux issues à cet emplacement, une de chaque côté, mais celle d'en-bas est munie de barreaux auxquels on attache la cavalle, en la bridant au bas du talus, afin qu'étant baissée en-devant, elle reçoive mieux la semence de l'âne qui la couvrira, & qu'elle donne plus d'aisance à ce quadrupede, qui est plus petit qu'elle, pour lui grimper sur le dos par le côté le plus élevé. Lorsque la cavalle à mis bas le produit de l'âne, on le lui laisse nourrir durant toute l'année suivante qu'elle n'est pas pleine : & cette méthode vaut mieux que celle de quelques personnes, qui la font remplir par un cheval dans l'année même qu'elle a mis bas. Lorsqu'une mule aura atteint sa seconde année, on fera bien de la retirer d'auprès de sa mere, & quand on l'en aura retirée, on la menera paître sur des montagnes ou dans des lieux sauvages, afin que la corne de ses pieds se

(6) *Machina* en Latin signifie tout ce qui peut servir à augmenter les forces mouvantes.

Digitized by Google

durciſſe, & qu'elle ſoit propre à fournir par la ſuite de grandes routes : car le mulet eſt plus propre à porter le bât que la mule, au lieu que celle-ci eſt plus agile que lui. Ce n'eſt pas que l'un & l'autre ne puiſſent très-bien être employés à faire des conduites ſur les chemins & à labourer commodément la terre, à moins que la cherté de ces quadrupedes ne ſurcharge la dépenſe du Payſan, ou que la terre ne ſoit d'un grain épais, qui contraigne d'avoir recours à la force des bœufs.

CHAPITRE XXXVIII.

QUOIQUE j'aie déja montré preſque tous les remedes qui conviennent à ce bétail, en traitant des autres beſtiaux, je n'obmettrai cependant point quelques maladies qui lui ſont particulieres, & dont je vais donner les remedes. Lorſqu'une mule a la fievre, on lui donne du chou crud; lorſqu'elle eſt aſmatique, on lui tire du ſang, & on lui verſe la valeur d'une *hemina* de jus de marrube blanc mêlée avec un *ſextarius* de vin & une *ſemuncia* d'huile d'encens; ſi elle a des éparvins, on y applique de la farine d'orge, après quoi on ouvre l'apoſtume avec le fer & on la panſe avec de la charpie, ou bien on lui fait couler dans la narine gauche un *ſextarius* d'excellent

Carum (1) avec une livre d'huile, en ajoutant à ce médicament le blanc de trois ou quatre œufs, dont on a mis les jaunes à part. On eſt auſſi dans l'uſage de lui ouvrir les cuiſſes & quelquefois d'y appliquer le feu. Lorſque le ſang eſt tombé dans les jambes de ces animaux, on leur en tire ainſi qu'aux chevaux, ou ſi l'on a de l'herbe, que les Payſans appellent *veratrum* (2), on leur en donne en guiſe de fourage. La graine de jusquiame broyée & priſe dans du vin, remédie auſſi à cette maladie. On chaſſe leur maigreur & leur langueur, en leur donnant à différentes repriſes une potion compoſée d'une *ſemuncia* de ſouffre broyé, d'un œuf crud & d'un *denarius* peſant de myrrhe broyée. On mêle ces trois drogues dans du vin qu'on leur verſe dans la gorge. Ces remedes guériſſent également la toux & les douleurs de ventre. Rien n'eſt plus ſouverain contre la maigreur que la luzerne : cette herbe donnée aux jumens, au lieu de foin, lorſqu'elle eſt encore verte, mais prête à ſe ſécher, les engraiſſe, quoiqu'il faut leur en donner modérément, de peur que la trop grande quantité de ſang qu'elle occaſionne ne les ſuffoque. Lorſqu'une mule eſt laſſe & en ſueur, on lui jette de la graiſſe dans la gorge, & on lui verſe du vin pur dans la bouche. On ſuivra pour

(1) Voy. la Note 2 du Chap. VIII.
(2) De l'*ellebore blanc*.

Digitized by Google

le ſurplus de ce qui concerne ces animaux, les méthodes que nous avons données dans les premieres parties de ce Volume (3), qui étoient relatives aux ſoins que l'on doit prendre des bœufs & des chevaux.

(3) Quoique nous ayons prétendu dans notre Préface, que Columelle ne ſoit point l'auteur de la diviſion de ſon Ouvrage par Chapitres, telle que nous l'avons aujourd'hui, il paroît cependant, par cet endroit-ci, que ſes Livres étoient diviſés en pluſieurs parties.

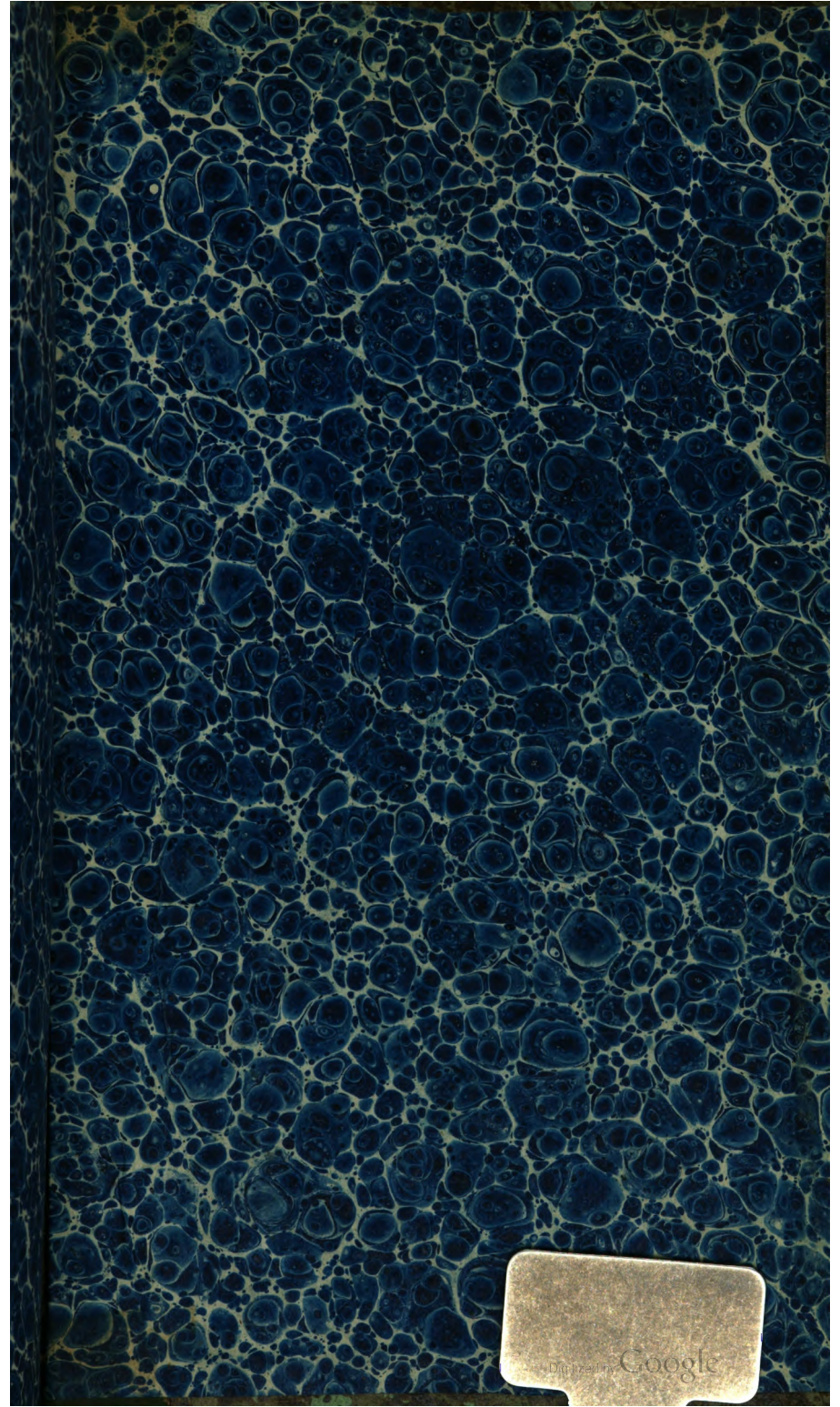
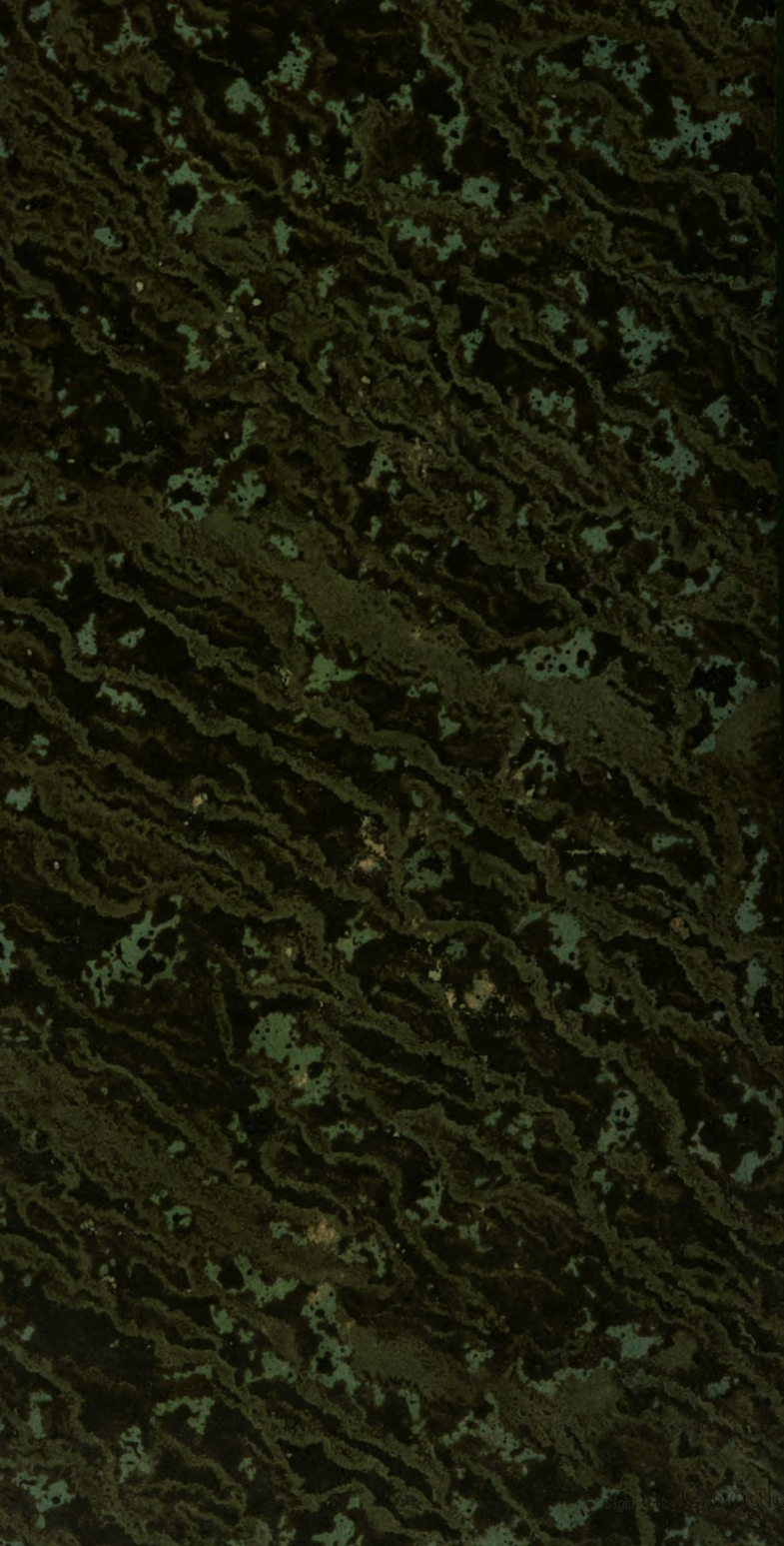
Fin du ſixieme Livre & du troiſieme Volume.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google


Digitized by Google